

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગણરાત્રી સ્મરણશિટ્ટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૨૫૮-૭૮- વર્ગિક

પુસ્તકનું નામ વિદિવિદિ વાળી

પાન્ય ૬૩૪

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંક ૬૨

જાત જાતનાં પકવાનો તથા મીઠાઈ મળી

૨૦૫૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે



૨ ચનાર

મરહુમ બાઈ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહાડીયા.



આવૃત્તી ૩ જી.

(ભાગ ૧ લો).



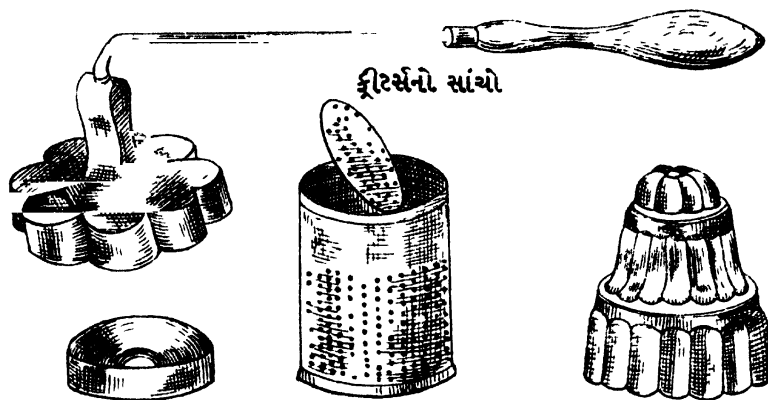
મુદ્રાઈ :

જામે જમશેદ પ્રીટીંગ વર્ક્સ, બેલાઈ હાઉસ, મેગલોર સ્ટ્રીટ, ફોટ,
મધ્ય ભાણેજી નવરોજી પ્રીટરે છાપ્યું છે અને મેનેજર મીં જી
જી હગીંગ મરઝયાને મેસર્સ જે. બી. મરઝયાનની કુંપની
માટે બેલાઈ હાઉસ, મેગલોર સ્ટ્રીટ, ફોટ, મુબઈ
મધ્યથી પ્રગટ કીધું છે

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
અમદાવાદ
ગુજરાતી કૉપીરાઈટ-સંગ્રહ

૫૬૦૯ ૬૨૨

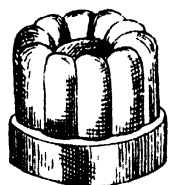
આ પુસ્તક સને ૧૮૬૭ ના ૨૫ મા ઑક્ટ પ્રમાણે રેજીસ્ટર કરાવ્યું
છે અને તેને લગતા સર્વ હકો એસર્સ બહુગીર
બેહેરામજી મગજાનની કુાં એ
સ્વાધીન ગણ્યા છે



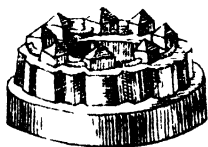
ફીટર્સનો સાંચો

ઢાકણ તથા પનીરનો સાંચો

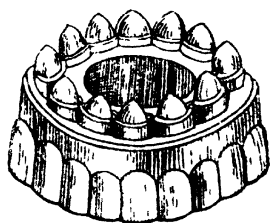
આઈસ ક્રીમનુ મોલ્ડ



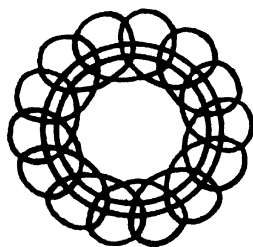
જૈલીનુ મોલ્ડ



પુડીંગનુ મોલ્ડ



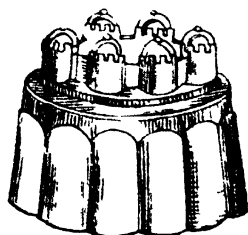
કેકનુ મોલ્ડ



જલેબી



જૈલી બૅગ



બ્લૉચમોજનુ મોલ્ડ



મગહમ ખાન મેહમુદખાં જમશેદજી નરાયણજી વાહાડીયા

જન્મ—રોજ ૩ નં અરનીબેહન, માહા ૩ નં ખારાદ રોહનશાહી
સને ૧૨૩૬ ચત્રવેદની, તા ૨૪ મી નવેમ્બર સને ૧૮૬૬ દરવી

નરાજ—રોજ ૨૫ મા અરસીસગ, માહા ૭ મો મેહર રોહનશાહી
સને ૧૨૪૬ ચત્રવેદની, તા ૭ મી એપ્રિલ સને ૧૮૬૭ દરવી



મગ્દુમ ડૉ૦ કેપ્પનર નશગવાનજી બાહાદુરજી એમ કી (લ ડન)

જન્મ--રોજ ૧૨ મો માટેાર, માહા ૨ વેત અરતીબહુત ગાહેનગાલી
સને ૧૦૩૦ ચક્રવર્તી, તા ૦ ૪ થી નવેમ્બર સન ૧૮૬૦ ઇસ્વી

નરણુ--રોજ ૫ મો અનપદાન, માહા ૧૨ મો અસપદાદ રોહિનરાલી
સને ૧૨૬૭ ચક્રવર્તી, તા ૦ ૫ થી આગસ્ટ સને ૧૮૬૮ ઇસ્વી

અર્પણ પત્રીકા.

અરેજ શીરેસ્તા અસલતના, અસો, પરાપકારી, પરદુઃખભંજન મારા માનવંત ઘેરખાહ મીત્ર મરહુમ ડૉં કેઅશર નશરવાંનજી બાહાદુરજી અંમ. ડી. (લંડન), જેઓએ મારા અતી વહાલાં એક પુરાં ફરજંદ મરહુમ બાપ મહેરબાપ જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયાની મરફીની ખીમારી વેળા પારસી શીવર હોસ્પીટલમાં કથો પછુ અંતર રાખ્યા વગર સધળા દર્દીઓ ભેગી અરેજ તારીફલાયક કાલજી અને અંત સાથે તનોમનથી જે અમુલ્ય સારવાર પ્રથમથી તે છેલ્લી ધડી સુધી કીધી હતી, તેમજ તે પછી મારાં તન તેમજ મનનું દુઃખ ઓછું કરવા એજ ભલા, અમીરી આસીયતના, નીતીમાન, વીવેકી અહસ્થ પોતાની વારંવારની હાજરીમા આહુ કોશિશ કરતા હતા તે સધળાં એ નેકનામ, નામદાર, નામીયા, મહાન નરનાં સાંમટાં હેસાનનો અદલોતો કોઇપણ રીતે કઢીખી વાળી શકાયજ નહી, તેમજ એ અરેજ લાયકીવાળા, સખી તખીબની આલી થયલી જગ્યા પણ પુરી શકાયે નહી. તેવા હાતમ સરીખાં મોટાં ઘેલના અને હુકમાન જેવા કાબેલ હકીમની ધટીત સ્તુતી કરવાની મુજ સરીખી નાતવાન અબલાની જખાનમા ખીલકુલ તાકાત નથી, તોય તે સંપૂર્ણ સદચુલ્હી અહસ્થની હયાતીમા આએ નજીવુ પ્રસ્તક અર્પણ કરવાની મારી ખાહેશ મેં તેમને જણાવી હતી, પણ અરેજ કમભાગ્યે તે વખતે તેમ બની શકેલું નહી હોવાથી તે ધર્માતમા બાહાદુર પેહેલવાંનના પવીતર રૂહને ધણાજ હેસાનના ઉભરા સાથે અરા અંતઃકરણ અને વફાદાર હૈડે પણ ધણા ભારી અને ગમખ્યાર જીગરે દેસોજન, તનોમન અને સરોઅશમથી આ ગ્રંથ અર્પણ કરું છું.

પીરોજી જમશેદજી નશરવાંનજી વાહાડીયા.

સ મ જણ.

આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં જે તોલ, વજન અને માપ છાપેલા છે તે સઘળા મુંબઈના છે, માટે દેશાવરવાળાંમ્મિ અંછીની ગણતરીથી જ લેવું. જ્યાં આટો રતલને હીસામે તેમજ તોળીને શર લેવા કરી છાપેલું હોય તે ચાલીસ રૂપિયા ભારે રતલ અને અથાવીસ રૂપિયા ભારનો શર ગણીને તોળીને લેવું. પણ જ્યાં અમથું શર આટો કરી લખેલું હોય તેતો સેરીયા અથવા ટીપરીથી ભરીને લેવું ૨ ટીપરીનો ૧ શર અને ચાર શરની ૧ પાયલી થાય છે અને ભરેલા બે ટીપરી આટાનું વજન આસરે એક રતલ થાય છે એક તોળાના વાલ ૪૦, શર ૧ ના તોળા ૨૮ તથા રતલ ૧ ના તોળા ૪૦ આમ્મિ ચોપડીમાં ગણવા પાણી તથા કોઈપણ પ્રવાહી પદાર્થ, તેમજ કીમ પણ શર, પાથર યા અડધા પાથર કરી લખેલું હોય તે તોળીને નહી પણ કુધ ભરવાના પાથરાનું માપ રાખીને તે હીસામે ભરીને લેવું છ આઉસ પ્રવાહીથી એક પાથર ભરાય છે અને વેલાતી કાળી બાટનીમા એવા ભરેલા ચાર પાથર એટલે એક શર સમાય છે ચમચી અથવા ચમચા ઍંધાથીકેરી માપ સરખું ગણાય, પણ સાધારણ વપરાસમાં કાઢ તેમ બધા સરખા આવતા નથી, સેજ પણ ફેર પડે છે, માટે એક ચમચીમાં ૬૦ ટીપાને હીસામે ગણીને નાનો ચમચો (દ્રગ્ટસ્પુન)મા એવી ત્રણ ચમચી ભરીને એ હીમામે લેવા આમ્મિ ચોપડીમા ધણુ ખર્ચે લખેલું છે

ચોપડીમા જ્યા હથેળ નામો છાપેલા છે તેની બનાવતની સમજણ આ મુજબ છે માછલીના ટુકામાંથી બનાવેલી સફેદ સેજ પારદર્શક જેવી ચીજ જેમા જમી જવાનો યુક્ત છે તેને આપસીનગલાસ કહે છે. જનવરનાં હાડકાના સાધા સાથે વળગેલી જૈલી જેવી ચીકણી ચીજ નીકળે છે તેમા પણ બંધાવાની ખાસીયત છે તેને જૈલોતન કહે છે સાફ કીધેલા પાપડ ખારને “મોદા બાઈકાર્થ” કહે છે. દરાખના તેજબ સાથે પોટશ ખાર ભળીને બનાવેલી મળવણીને “કીમ ઑવ

તારતર” કહેછે. દરાખના રસમાંથી બનાવેલા તેળબને “ તારતરીક ઝેંસીડ ” કહેછે મીઠાં લીંબુના રસમાંથી બનાવેલા તેળબને “ સીત્રીક ઝેંસીડ ” કહેછે અને નીમક જેવા ચુણવાળી ચીજમાંથી બનાવેલા તેળબને “ મ્યુરેટીક ઝેંસીડ ” કહેછે.

સેવ, ચોખ્ખા, ઘઉં, આટો, ઘી તથા નાળીયેર સેજ પણ ખોઈ થયેલું લેવું નહી. ઝિંવો ખરાબ સામાન અકસર કરી મીઠાઇ બનાવવામાં તદ્દન નકામો છે, અને તેથી ખીગડી જ્યારે ઇંચેજી મીઠાઇમાં વેલાતી ખાંડ ચાલેછે પણ ગામઠી મીઠાઇ તેમાં અકસર કરી હલવામાંતો મોરીશ્વસ ખાંડ લેવી, ખીજીથી વવઈ થઇને ખીગડી જાયછે. મીઠાનો પહેલાં નંબરનો આટો લખેલો હોયતે સુપરફાઇન આટો લેવો. પણ ધરનો દલેલો ધઉનો આટો લખેલો હોય તે ધરમાં ઘઉં દલાવીને લેવો. જ્યાં દુધ લખેલું હોય તેમા સોળ્યું તાણુ ભેંસનું દુધ લેવુ, દુધને બદલે કેચે પાણી પણ ચાલી જશે ઝિંમ સમજીને પાણી વાપરવું નહી, કાંકે પાણીથી દુધની ગરજ સરતી નથી અને ખચીત તેથી માલ ખીગડેછે. હમેશ તાડી ભેળ વગરની ચઢાડ લેવી.

કેચે બાટલી અથવા શેરનો હીસાબ લખેલો હોય, દાખલા તરીકે બે શેર યા બે બાટલી રહેને ઉતારવુ કરી હોયતો ચુલા ઉપર ઉકળતી ચીજનો ઝિંવી રીતનો હીસાબ માલુમ પડી શકેજ નહી. માટે તેની સમજણ ઝિંમ છે કે જેમાં બે બાટલી અથવા બે શેર રહેને ઉતારવુ કરી હોયતો જે તપેલામાં તે બનાવવુ હોય તેમાં પહેલે બાટલી યા પાચેરાથી બે બાટલી કે બે શેર ભરીને ઠંડું પાણી રેડવું અને ઝિંક બાંધુની સોજ ચીપ યા ગજથી તે પાણીની ઉંઘાઈ માપી જોઇ તેનો જટલો ભાગ ભીનાયો હોય તેટલા તસુપર શુમાર રાખી અથવા પેલી ચીપ ઉપર છરીથી નીશાન કરી રાખવી. પછી પેલી પકાવેલી ચીજ તૈયાર થવા આવેને પાછું પેલાથીજ માપી જોઇ જ્યારે આપણી નીશાન બરાબર માહે રહે સારે ઉતારી લેવુ. ઝિંજ રીતથી તપાસતાં ખમીર ચઢેલું પણ માલુમ પડી શકશે.

દહી, લીંબુ, સરકો, આમલી અથવા ઝિંવી કોઇપણ ખટાસવાળી વસ્તુ ચુલે ચુકવી હોય અથવા તે નાખીને પકાવવુ હોયતો વાસણ તદ્દનજ કલ્કભરેલું લેવુ. સેજપણ કલ્ક વગરનાં અથવા ખીજ

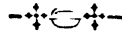
કોઈપણ ધાતુનાં વાસણમાં ચુસે ચુકવું નહીં પણ તેમાં અમથું પણ રાખવું નહીં. કોઈપણ પ્રવાહી ચીજ બનાવેલી હોય તે અથવા સગકાની બાટલીઓ અથવા કેરબાસી છેક ઉપર સુધી બરવી, અધુરી હોયતો ખીગડી જાયછે.

કકડતાં ધીમાં તળવા મેલતી વેળા ધીના છાંટા આંખમાં ઉડે નહીં તેની ધણી સંભાળ રાખી કઢાઇ કે પેણામાં ધી કકડેને તેમાં ઉંચે હાથે નહીં પણ છેક નઝદીક લઇને હેડેથી ધીરે રહીને માહે ચુકવું, તેમજ તળાવી ચીજ મોટી હોય તેને ફેરવતી વખતે એકજ ચમચ યા તવાથો વાપરવો નહીં, પણ બેઉ હાથમા અકેક ચમચ યા તવાથો પકડી તે વડે તળવા મેલેલી ચીજના બેઉ પડ પકડીને પછી હલવેથી ફેરવવું, તેથી ધીના છાંટા ઉડશે નહીં.

કેળનાં પાદડાંમા વીટાળીને કાઈખી બનાવવું હોયતો અમથું કકરૂં પાદડું ફાટી જાયછે માટે પહેલે સોજા તાજાં પાદડાને ચુલા આગલ બધેથી સરખો તાપ દેખાડવો, તેથી પાદડું તેમજ તેનો ડાંડો પોચો થાયછે અને ફાટીયા વગર તેમા સહેલાઈથી કાઠપણુ વીટળાયછે.

જેખી મીઠાઇમા ઇડાં વાપરવાનાં નહીં હોય તે સધળી મીઠાઇ તેમજ મરધી ગ્રોસ્ટ વગર પકાવેલી સધળી જાતની વાની અન-ફ્રૂલ-શાક ખાનારાઓને ઉપયોગમાં આવી શકશે.

સાંકળીઉં.



સફે		સફે	
અ		અચાર ગોળ કેરીનુ પ મું	
અકુરી ધડાની	૧	, , ૬ યુ.	૧૨
,, કેબેજ, કૉલી ફલાવર		,, , ૭ મુ.	૧૩
અથવા નોલકોલની.	૧	,, , ૮ મુ	૧૪
,, ગોસ્ત ધડાની	૨	,, , ૯ મુ	૧૪
,, દાળની (કોહેળી દાળ)	૨	,, ધગલનુ	૧૫
,, પટેરાની	૩	,, , ૨ જુ	૧૬
,, બાફેલા ધડાની	૩	,, ચવચવનુ	૧૬
,, લીલા લસણની	૪	,, , ૨ જુ	૧૭
,, વે ગણાની	૪	,, ટાંભોરાનુ	૧૭
અચાર આદા મુળીનુ	૫	,, દગાખનુ	૧૮
,, ધડાનુ ..	૫	,, પચરસીયા	૧૮
,, ઉનાફનુ ...	૫	,, , ૨ જા	૧૯
,, અંબારાનુ	૬	,, , ૩ જા.	૨૦
,, કેબેજનુ	૬	,, પપાઉનુ	૨૧
,, કૉલી-ફલાવરનુ	૭	,, પાકી કેરીનુ	૨૨
,, , ૨ જુ	૭	,, પાણીના	૨૨
,, કાદાનુ . .	૮	,, , બાફેલા	૨૩
,, , ૨ જુ	૮	,, પીચનુ	૨૪
,, ગાજરનુ	૮	,, ફુટની છાલનુ ...	૨૪
,, ગોળ કેરીનુ ...	૯	,, બફેણાનુ	૨૫
,, , ૨ જુ	૧૦	,, , ૨ જુ ...	૨૫
,, , ૩ જુ	૧૦	,, બફેણાના કાચી	
,, , ૪ યુ	૧૧	કેરીના . .	૨૬

	સફે.		સફે.
અચાર ખીટરેટનું ...	૨૬	આ	
„ ભીંડાનું	૨૭	આખરીય ધસ્તુ .	૪૪
„ માછલી તાણનું	૨૭	„ „ ૨ જી .	૪૫
„ „ સુકીનું	૨૮	„ „ ૩ જી	૪૫
„ માલુંગાનું ...	૨૯	„ „ તરકારીનું	૪૫
„ ચેથીયાં	૨૯	આઇસ કસ્ટર્ડ ..	૪૬
„ „ ૨ જાં .	૩૦	આઇસ કૉફી કસ્ટર્ડ ..	૪૬
„ „ ૩ જાં	૩૦	આઇસ પ્લમ પુડીંગ ..	૪૭
„ જાગલ ..	૩૧	આઇસ પુડીંગ	૪૭
„ રાઇનું .	૩૧	આઇસક્રીમ	૪૮
„ „ ૨ જી .	૩૨	„ ૨ જી .	૪૮
„ „ ૩ જી .	૩૨	„ ૩ જી .	૪૮
„ „ ૪ થી	૩૨	„ અખરોટનું	૪૯
„ „ ૫ થી	૩૩	„ અનેનાસનું ..	૪૯
„ „ ૬ થી	૩૩	„ „ ૨ જી .	૪૯
„ „ ૭ થી	૩૪	„ આમ ૬ ..	૫૦
„ રેસાનું ..	૩૪	„ કેરીનું ...	૫૦
„ રોજેબનું ..	૩૫	„ કૉફી ..	૫૦
„ લીજુનાં ...	૩૫	„ „ ૨ જી .	૫૧
„ „ ૨ જાં .	૩૬	„ ચમપીત ..	૫૧
„ „ ૩ જાં	૩૭	„ ચાનું	૫૧
„ „ ૪ થી	૩૮	„ ચૉકોલેટ ...	૫૧
„ „ ૫ થી ...	૩૮	„ „ ૨ જી .	૫૨
„ લીલાં મરીનું ...	૩૮	„ જૅમ ...	૫૨
„ શીરા કેરીનું ...	૩૯	„ તજનું .	૫૨
„ સુકી તરકારીનું ...	૩૯	„ તડબુજનું ...	૫૨
અમૃત પાક ...	૪૦	„ પસ્તાનું ...	૫૩
અરદની દાળ	૪૦	„ પીચ ...	૫૩
„ „ ૨ જી ...	૪૧	„ બદામનું ...	૫૪
અરદીયુ	૪૨	„ બનાવવાની રીત.	૫૪
„ ૨ જી .	૪૩		
અલેટી પલેટી ...	૪૪		

સફે	સફે
આહસિકીમ બર્ડસ કસ્ટડ	આમ દયુડીગ ૩ જી . ૭૦
પાઉદર . ૫૫	" " ૪ યુ . . ૭૧
" બીસ્કીટ ૫૫	" મીલક ૭૧
" મેકેરન . ૫૬	" રોડ્સ ૭૧
" મેરેસશીનો ૫૬	" સ્પ જ કેક . ૭૨
" રાજબરી ૫૬	આલબ્લેસ . . ૭૨
" " ૨ જી ૫૬	
" રીમ . ૫૭	ઈ
" લી બુનુ . ૫૭	ઈટલ્યન પારેમીડ ... ૭૩
" વેનીલા ૫૮	ઈડા આખી દાળના ૭૩
" " ૨ જી ૫૮	" કાગેલા ૫૨ ૭૪
" સ્કોપરી . ૫૮	" કુટા ૫૨ . . ૭૪
" " ૨ જી ૫૮	" કોથમીઝ ૫૨ . . ૭૪
" સાધાગણ ૫૯	" કોલમી ૫૨ ... ૭૪
આહસી ગ કોશીની ... ૫૯	" કોલીફલાવર, કેબે જ
" આડની . ૫૯	અથવા નોલકોલપર ૭૪
" ચોકોલેટની ... ૬૧	" કટોલા ૫૨ ... ૭૫
" પસ્તાની ૬૧	" કાદા ૫૨ ... ૭૫
" બદામની ૬૧	" ખીમા ૫૨ ૭૬
આઉદ ... ૬૨	" ગ્રીનપીસ ૫૨ ... ૭૬
" કોર્નફ્લોઅરનુ ... ૬૪	" ગોસ્ત અથવા મરધીના
" શીર ગીનું . ૬૪	રેસા ૫૨ ૭૬
આથેલી ધરલ ... ૬૫	" ચણીની દાળ ૫૨ ... ૭૬
આદાંતી સુઠ ... ૬૫	" ચોધારી ૫૨ ૭૬
આમંદ કેક ૬૭	" ચોળીની સી ગ ૫૨. ૭૭
" " ૨ જી ૬૭	" ચારવેલા ... ૭૭
" " ૩ જી ... ૬૭	" છોલા ૫૨ . ૭૭
" ચીજ કેક .. ૬૮	" ટામ્બાટાં ૫૨ ... ૭૮
" ડાયમડ ... ૬૮	" ટીટોરી ૫૨ ... ૭૮
" ટ્રોપ્સ ... ૬૯	" ગુરીયા ૫૨ ૭૮
" પુડી ગ ૬૯	" ડબલખીન ૫૨ ૭૮
" " ૨ જી ૬૯	" નાળીયેરના ખમણ ૫૨ ૭૯

	સફે		સફે
ધડાનુ તેલ ...	૭૯	ધડા સેકતાની સીંગપર	૯૩
ધડાને કફ કેમ ચઢાવવો .	૮૦	,, હાફ ઓઇલ ...	૯૩
ધડાનો પોળો બુજેલો	૮૦	ધસ્કુ તળેલું.	૯૩
,, ,, મસાલાનો ..	૮૦	,, બુજેલું .	૯૪
,, ,, ,, ૨ જો	૮૧		
,, ,, લોઢીપરનો.	૮૨	ઉ	
,, ,, સાદો	૮૨	ઉંઘરીયુ ગોસ્ત અથવા	
ધડા પટેટા પર .	૮૩	મરધીનુ ...	૯૪
,, પપાઉ પર .	૮૪	,, માછલીનુ .	૯૬
ધડાપાક ..	૮૪		
,, સરસ	૮૫	એ	
ધડા પાપડી પર	૮૬	એંગમીદમ્	૯૭
,, પોગડ ...	૮૬	એંગસ્નો	૯૭
,, પાઉ પર .	૮૬	એપલ ફલુમરી .	૯૮
,, ફ્રેચ્મીન પર	૮૬	,, મોલ્ડ	૯૮
,, બાફેલા ...	૮૭	,, સ્નો	૯૯
,, બુમલા પર	૮૭	,, વોટર	૯૯
,, બાજી પર .	૮૮	અર્રેસ સ્વીટમીત્સ ...	૯૯
,, બીડા પર .	૮૮	એળચી દાણા	૧૦૦
,, બુજેલા	૮૮	એફફા રૉક	૧૦૧
,, ,, ૨ જાં .	૮૮	એસેન્સ આકુનુ	૧૦૧
,, બેન્ગ પર ..	૮૯	,, એળચીનુ	૧૦૧
,, મલાઈ પર ...	૮૯	,, કડવી બદામનુ .	૧૦૧
,, મસાલાના પટેટાપર...	૮૯	,, કાગમરીનુ ...	૧૦૧
,, મેથી પર ...	૯૦	,, ગોલાબનુ	૧૦૨
,, લીલા લસણના ચારવેલા.	૯૦	,, ચીનીકબાલાનુ ..	૧૦૨
,, લીલા લસણ પર ..	૯૧	,, જાયફળનુ .	૧૦૨
,, લેવટી અથવા અખારપર	૯૧	,, તજનુ ...	૧૦૨
,, વેંગણા પર	૯૧	,, પેપરમીન્ટનુ	૧૦૩
,, વેલાતી. ...	૯૨	,, બદામનુ ...	૧૦૩
,, સેકતાનાં ફલપર ...	૯૨	,, મરચાનુ	૧૦૩

સર્કે	સર્કે.
એસેન્સ લીંબુની છાલનુ . ૧૦૩	કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના .. ૧૧૩
,, લીંબુનું ... ૧૦૩	,, કોળમીના. ૧૧૪
,, વેનીલાનુ ... ૧૦૩	,, ખીમાના ૧૧૪
ઓ	
આપન જલ્લી ૧૦૪	,, શ્રેવીના તથા ટામો- ૧૧૫
આમલેટ ધડાનો ... ૧૦૪	ટાની શ્રેવીના . ૧૧૫
,, કાળા બુકાનો . ૧૦૫	,, ગાજરના .. ૧૧૬
,, કીમનો . ૧૦૫	,, ગો સ્ત અ થ વા ૧૧૭
,, કોર્નફ્લોઅરનો ૧૦૫	મરધીના ૧૧૭
,, કોલીફ્લાવરનો ૧૦૬	,, ગો સ્ત અ થ વા ૧૧૮
,, ખીમાનો ... ૧૦૬	મરધીના ફરમાસુ ૧૧૮
,, ટામોટાનો . ૧૦૬	,, જીભના ૧૨૦
,, પનીરનો ૧૦૬	,, તાજા બુમલાના .. ૧૨૦
,, પાઉનો ૧૦૬	,, તાજા માછલીના. ૧૨૧
,, ફ્રેચ ... ૧૦૭	,, ,, રજા ૧૨૧
,, ફ્રેચખીનનો . ૧૦૭	,, પટેટાના ૧૨૨
,, માછલીનો ... ૧૦૭	,, પાકા પપાઉની શ્રેવીના ૧૨૨
,, મીઠો ૧૦૭	,, પીલાના . ૧૨૩
ઓરેન્જ કેક ... ૧૦૮	,, ફ્રેચખીનના ૧૨૩
,, ચીજ કેક ... ૧૦૮	,, બેજ ના ... ૧૨૪
,, ફ્લાવર વોટર ... ૧૦૯	,, ,, મસાલાના. ૧૨૪
,, માર્મલેડ પુડીંગ ૧૦૯	,, ,, રજા. ૧૨૪
કે	
કચુબર કાદાની .. ૧૦૯	,, મદ્રાસી ... ૧૨૫
,, કોપરાના કુધની . ૧૦૯	,, મુડીના ... ૧૨૬
કટલેસ ધડાના ૧૧૦	,, રાધલા ગોસ્ત અથવા ૧૨૬
,, ધસ્તુના ૧૧૦	મરધીના . ૧૨૬
,, કષેજના ... ૧૧૧	,, વેંગલુ ખીમાના ૧૨૭
,, કવીન ... ૧૧૨	,, સુકા બુમલાના ૧૨૭
,, કસ્ટરના ... ૧૧૨	,, સેવૌય . ૧૨૮
	કદી કોકમની . ૧૨૮
	,, છાસની . ૧૨૯
	,, તાડીની ... ૧૨૯

	સફે.		સફે.
કઢી દહીની ..	૧૨૯	કરી કીમ ...	૧૪૪
કનની કપ્ડાન ...	૧૩૦	,, કુરમા ..	૧૪૪
,, ,, ૨ જી. ...	૧૩૦	,, ગોવા ...	૧૪૫
કન્ડેન્ડ સ્વીસ મીલ્ક .	૧૩૦	,, ગોસ્તની ...	૧૪૭
કપ કેક ..	૧૩૨	,, ચોલધની ભાજીની ...	૧૪૭
કલેરટ પંચ ૧૩૨		,, તરકારીની ..	૧૪૭
કલેરટમા પકાવેલા કચ્છતર ૧૩૩		,, ફાઉલ .	૧૪૮
કરકરીયાં ૧૩૩		,, દહી તથા ચણાના	
,, કેળાના ...	૧૩૪	આઠાની ..	૧૪૯
,, ,, ૨ જી. ૧૩૪		,, પાઉદર ...	૧૪૯
,, કોર્નફ્લોઅરનાં ..	૧૩૪	,, ,, ૨ જી .	૧૪૯
,, પટેટાના ...	૧૩૫	,, ,, ઇડીયન .	૧૫૦
,, ચકરકંદનાં .	૧૩૫	,, પીલાની ...	૧૫૦
કરંટ કેક .	૧૩૫	,, ફાલસાની	૧૫૦
,, ટાઈ ૧૩૬		,, બદામની ..	૧૫૧
,, દમપ્લી ઝસ ..	૧૩૭	,, બેન્ગની	૧૫૨
,, પુડીંગ .	૧૩૭	,, મદ્રાસી .	૧૫૨
,, ક્રીટ્સ ...	૧૩૮	,, ,, ૨ જી .	૧૫૩
,, વૉટર આઇસ ..	૧૩૮	,, ,, ૩ જી ...	૧૫૫
,, સૌસ ...	૧૩૮	,, મરઘી અથવા ગોસ્તની	૧૫૫
કરંટ પીસ્કીટનો .	૧૩૮	,, મરઘી, ગોસ્ત અથવા	
,, માખણનો ...	૧૩૯	માછલીની ...	૧૫૬
કરી ઇડાંની ૧૩૯		,, મરઘીની ...	૧૫૭
,, ,, ૨ જી .	૧૪૦	,, ,, ૨ જી ...	૧૫૭
,, ,, ૩ જી ...	૧૪૦	,, માછલીની ...	૧૫૮
,, ,, ૪ થી ...	૧૪૧	,, ,, ૨ જી .	૧૫૯
,, કટલેસ અથવા કવાળની ૧૪૧		,, મુસાવાદી ...	૧૫૯
,, કરચલાંની ...	૧૪૧	,, મેલેયા ...	૧૬૦
,, કવાળની ..	૧૪૨	,, લેન્ડદાર ...	૧૬૧
,, કાચી કેરીની ...	૧૪૨	,, વાઇન	૧૬૧
,, કાણી ...	૧૪૩	,, સરકામા ગોસ્તની ...	૧૬૨

	સંકે.		સંકે.
કરી સરકામાં માછલીની.	૧૬૨	કસ્ટર આરાટનું ...	૧૭૫
,, સાંધની ...	૧૬૩	,, ઐપ્રીકોટ જામનું ...	૧૭૫
,, હાડુસ ...	૧૬૩	,, કીમ .	૧૭૬
કોકેલ્સ ...	૧૬૪	,, કાશી .	૧૭૬
,, ચોખાના ..	૧૬૪	,, ,, ૨ જી. ...	૧૭૬
કલડ સુગર ...	૧૬૪	,, કૌર્નફલોઅર	૧૭૭
કલેજ આરી	૧૬૫	,, યુસબરી .	૧૮૭
,, તળેલી	૧૬૫	,, ગોલાખી	૧૭૭
,, ભુંજેલી	૧૬૫	,, ચોકોલેટ ...	૧૭૮
,, મસાલાની	૧૬૬	,, ચોખાના આરાનું	૧૭૮
કવાબ ઇડાના	૧૬૬	,, તાપીચોકાનું ...	૧૭૮
,, કરીના	૧૬૬	,, નાળીયેરનું ...	૧૭૯
,, કોળમીના .	૧૬૬	,, પનીરનું	૧૭૯
,, ખતાઇ ...	૧૬૭	,, બદામનું ..	૧૭૯
,, ખીમાના .	૧૬૭	,, ,, ૨ જી. ...	૧૮૦
,, ગોસ્તના તળેલા .	૧૬૮	,, બાઈલું ..	૧૮૦
,, ,, ભુંજેલા...	૧૬૯	,, ખીસ્મીટનું ..	૧૮૧
,, દમીરી ...	૧૭૦	,, ભુંજેલું ...	૧૮૧
,, નાળીયેરના .	૧૭૦	,, ગજબરી ..	૧૮૧
,, પાપડીમાં ..	૧૭૦	,, લી જીનું	૧૮૨
,, પુકસદ ..	૧૭૧	,, ,, ૨ જી. ..	૧૮૨
,, ભેજના ..	૧૭૧	,, ,, ૩ જી. ...	૧૮૨
,, મરધીના ..	૧૭૨	,, સપરચનનું ..	૧૮૩
,, માછલીના .	૧૭૨	,, સંકેદ	૧૮૩
,, માછલીના લીખા .	૧૭૨	કારેલા ખીમા ભરેલાં ..	૧૮૩
કવીન કસ્ટર ..	૧૭૩	,, મસાલો ભરેલા ...	૧૮૪
,, દ્રોષ્ટ ..	૧૭૩	કાણનું ઇસ્કું ..	૧૮૪
કસ્ટર ...	૧૭૪	કાવો સુંઠ મરીનો ..	૧૮૪
,, ૨ જી. ..	૧૭૪	કીમ .	૧૮૫
,, ૩ જી. ..	૧૭૫	,, ૨ જી .	૧૮૬

		સંકે		સંકે.
કીમ ૩ જી	..	૧૮૬	કીમ લીંબુની	... ૧૯૭
,, અનેનાસની	...	૧૮૬	,, વેલ્વેટ	... ૧૯૭
,, આમંદ	...	૧૮૭	,, ,, ૨ જી	... ૧૯૮
,, આરાશટની	૧૮૭		,, શેરી	.. ૧૯૮
,, આલબર્ટ	.	૧૮૭	,, સ્પંજ કેક	૧૯૯
,, ઇલેયન	૧૮૮		,, સપરચનની	... ૧૯૯
,, ,, ૨ જી	૧૮૮		,, સ્ત્રોબરી	૧૯૯
,, ,, ૩ જી	૧૮૯		ક્યુરેસો	.. ૨૦૦
,, ઑફ તારતર કેક	૧૮૯		ક્રીસમસ દીશ	.. ૨૦૦
,, ,, ,, દ્રીક	.. ૧૮૯		ક્રીસીસ	.. ૨૦૧
,, ક્લેરન્સ	.	૧૮૯	કુમાસ	૨૦૧
,, કૅલીડોન્યા	.. ૧૯૦		,, ૨ જી	. ૨૦૨
,, કૅશી	... ૧૯૦		કુરડઈ	૨૦૨
,, ગુસબરી	૧૯૦		કુલ કપ	૨૦૩
,, ચૅકોલેટ	.	૧૯૧	,, ,, ૨ જી	. ૨૦૩
,, ,, ૨ જી	૧૯૧		કુલશી	૨૦૩
,, ચોખ્ખાના આઠાની	૧૯૧		કુલાર્સ	૨૦૪
,, ચૅપ	.	૧૯૨	કુસ ની કેરીની	૨૦૫
,, ટાઈલેટ	૧૯૩		,, બરમાહ	. ૨૦૫
,, નાળીયેરની	.	૧૯૩	કેક અપ્પરૅટનુ	. ૨૦૬
,, નોઇયો	.	૧૯૩	,, આરાશટના	.. ૨૦૬
,, પસ્તાની	.	૧૯૪	,, ઇલેયન	. ૨૦૬
,, પીચ	૧૯૪		,, ઇલેકશન	૨૦૭
,, ફલેમીશ	૧૯૪		,, ઇસ્ટર	૨૦૭
,, બદામની	.	૧૯૫	,, ,, ૨ જી	. ૨૦૮
,, બ્રૅડી	૧૯૫		,, અંપલ	.. ૨૦૮
,, બાગબરી	.. ૧૯૫		,, ઝોટમીલ	.. ૨૦૮
,, બોલીમ્બન	.	૧૯૬	,, ઑરલ્ડન્સ	. ૨૦૯
,, મીલાનીશ	૧૯૬		,, ક્રીન	... ૨૦૯
,, રાજબરી	.	૧૯૬	,, ,, ૨ જી	... ૨૦૯
,, રૅયલ	.. ૧૯૭		,, કાનપોર	... ૨૧૦

	સફ		સફ
કેક કીમ ...	૨૧૦	કેક બનાવવાની રીત ...	૨૨૪
„ કીસમસ -	૨૧૧	„ બનેજ ...	૨૨૬
„ „ ૨ જી ...	૨૧૧	„ બાકરખાની	૨૨૬
„ „ ૩ જી .	૨૧૨	„ બેનબરી .	૨૨૬
„ „ હનીકોમ્બ	૨૧૩	„ રેતેકયા .	૨૨૭
„ કોફી	૨૧૩	„ „ ૨ જી	૨૨૭
„ કોર્નફ્લોઅર ..	૨૧૪	„ વેડીંગ ..	૨૨૭
„ કોરપોરેશન ..	૨૧૪	„ વેનીશન ..	૨૨૯
„ ખાડના	૨૧૫	„ વેબસ્ટર	૨૨૯
„ ચુડકાપ્રેડે .	૨૧૫	„ સ્નો ..	૨૩૦
„ ગોસ્તનુ	૨૧૫	„ સરસ .	૨૩૦
„ ચેટીની	૨૧૬	„ માચુચોખાનુ	૨૩૧
„ ચેરી	૨૧૬	„ છી કુસ્તાની ...	૨૩૧
„ ચોકોલેટ .	૨૧૭	„ „ ૨ જી ..	૨૩૧
„ ચોખાના આઠાના	૨૧૭	કેપરસોસ સાથે ખાઈલું	
„ છાસનુ	૨૧૭	ગોસ્ત ..	૨૩૧
„ જનાના	૨૧૮	કંબેજ અથવા કૉલીફ્લાવર	૨૩૨
„ તજનુ .	૨૧૮	કેરવઢ ..	૨૩૨
„ તીખ્સી ..	૨૧૮	„ ૨ જી ...	૨૩૩
„ તેનલોક	૨૧૯	કેરીની પોળી (પરબુ લોકની)	૨૩૪
„ તેનીસ	૨૨૦	કેરવે દ્રોપ્સ .	૨૩૫
„ દેન્ટ ..	૨૨૦	„ બ્રેડી ...	૨૩૫
„ દ્રોપ્સ	૨૨૦	કોકો ..	૨૩૫
„ નાગપોર .	૨૨૧	„ નીપ્સ ..	૨૩૬
„ નાળીયેરના	૨૨૧	કોપરાંપાક ...	૨૩૭
„ નાળીયેરનુ ...	૨૨૨	„ કેસર્યા ...	૨૩૮
„ નેપોલ્યન .	૨૨૨	„ માવાનો ...	૨૩૮
„ પટેટા અથવા શકરક હતુ	૨૨૩	„ રાજબરીનો... ૨૩૯	
„ પટેટાનુ ...	૨૨૩	„ સરસ ...	૨૪૦
„ કુટનુ ...	૨૨૪	„ સુકા કોપરાનો	૨૪૦

	સફે.		સફે.
કોશી	૨૪૨	કાજી સાલમની	૨૫૬
„ ૨ જી	૨૪૨	„ સુકા ગોઅરની	૨૫૬
„ ૩ જી	૨૪૨	„ „ સીગોડાની	૨૫૬
કોઈયલ	૨૪૨	કાદાનો વધાર	૨૫૭
કોલડ ગોસ્ત અથવા મરધી	૨૪૩		
કોહોળાના ગરની પાપડી	૨૪૩	ખ	
કોહોળાપાક	૨૪૩	ખજુર	૨૫૭
કોહોળાંપાપડી	૨૪૪	„ તળેણો	૨૫૮
કાજી આરારટની	૨૪૫	ખમણ નાળીયેરનું	૨૫૮
„ આઈસીનગલાસની	૨૪૬	„ „ ફરમાસુ	૨૫૯
„ કોર્નફલોઅરની	૨૪૬	„ સુકા કોપગનું	૨૫૯
„ કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ		ખમીર	૨૫૯
કુડની	૨૪૭	„ ઇલ્યન	૨૬૦
„ ઘઉંનાં કુધની	૨૪૭	ખમીર ગામકી	૨૬૦
„ છરેલા ચોખ્ખાની	૨૪૮	„ પટેટાનું	૨૬૦
„ „ ઘઉંની	૨૪૮	„ વટાણાની દાળનું	૨૬૧
„ તાપીયોકાની	૨૪૮	„ હોપ્સનું	૨૬૧
„ ધાનવરધની	૨૪૯	„ „ રજી	૨૬૧
„ પટેટાની	૨૪૯	„ „ ૩જી	૨૬૨
„ પાઉની	૨૫૦	ખરીયા આરા	૨૬૨
„ પાઉના કીમની	૨૫૦	„ મસાલાના	૨૬૨
„ બાર્બીના આટાની	૨૫૦	„ ચુકી	૨૬૩
„ બાર્બીની	૨૫૨	„ „ સમારવાની રીત	૨૬૫
„ ખીસ્કીટની	૨૫૨	ખાજા	૨૬૬
„ બેન્જર્સ કુડની	૨૫૨	„ ખીમાના	૨૬૭
„ બેકાંદાની	૨૫૩	„ મલાઈના ડોનાજીના	૨૬૭
„ ભુંજેલા ચોખ્ખાની	૨૫૩	„ રવાના	૨૬૮
„ બેલીન્સ કુડની	૨૫૩	ખારા તીખા બીડા	૨૭૦
„ રોલ્ડાગની	૨૫૪	ખાટું મીઠું રાત્રી કોહોળું	૨૭૦
„ લીલાં ગોઅરની	૨૫૪	ખીચડી ઇડા પનીરની	૨૭૧
„ સાચુ ચોખ્ખાની	૨૫૫	„ કેસર્યા	૨૭૨
		„ કોળમી સાથે પકાવેલી	૨૭૩

ખીચડી ગોસ્ત તથા મરઘીની	૨૭૪	ખીર ચોખ્ખાના આઠાની	૨૯૨	સર્કે.
„ છ ભતની દાળની	૨૭૫	„ ચોખ્ખાની	... ૨૯૩	
„ તરકારીની સ્વાદીષ્ટ	૨૭૬	„ રવાની	.. ૨૯૩	
„ તળે ઉપરની	૨૭૭	„ સાચુચોખ્ખાની	.. ૨૯૩	
„ „ ૨ જી	૨૭૮	„ સેવની	૨૯૪	
„ દરીયા કીનારાની		ખુરમે	૨૯૪	
રેતીમા રાધેલી	૨૭૮	ખાડની મીઠાઈ	... ૨૯૫	
દાળ વગરની (મુગી		ખાડવધ	૨૯૫	
ખીચડી)	૨૭૯	„ ૨ જી	. ૨૯૫	
„ પાટીયો ઝેક તપે-		„ ધાનવરધની	૨૯૬	
લીમા	.. ૨૭૯	ખાસી તથા હાઈનનુ ક ટા-		
„ બાઈલી	.. ૨૮૦	રા પુવરના ફ-		
„ „ ૨ જી	૨૮૧	ળનુ સીગપ .	૨૯૬	
„ મસાલાની	૨૮૧	„ , સરખટ	૨૯૬	
„ „ ૨ જી	૨૮૨	ઝેવી ગા	... ૩૦૦	
„ મસુરની અથવા મ-		„ ટામોટાની	૩૦૦	
ગતી દાળની	.. ૨૮૨	ગાજરપાક	... ૩૦૦	
„ વધારેલી	૨૮૩	ચુ દર	૩૦૧	
„ વધારેલી ૨ જી	૨૮૩	„ ૨ જી	૩૦૨	
ખીમી કાળા બુકાનો	૨૮૫	„ ૩ જી	૩૦૨	
„ કોળમીનો	. ૨૮૫	„ ૪ થો	. ૩૦૩	
„ ગોસ્ત અથવા મર-		„ ૫ મો	૩૦૩	
ઘીનો	. ૨૮૫	ચુ દરપાક ભરચનો	... ૩૦૪	
„ બાઈલો	... ૨૮૮	„ હોરાજીનો	... ૩૦૪	
„ ભરેલા કાદા	. ૨૮૮	ચુ દર ફાકવાનો	૩૦૫	
„ ભરેલા ટામોટાં	. ૨૮૯	„ ભરચનો	૩૦૫	
„ ભરેલા પટેટા	... ૨૮૯	ચુલકંદ	... ૩૦૬	
„ ભરેલા વેંગણા	. ૨૯૦	ચુસખરી દ્રાઈફલ	૩૦૭	
„ „ „ ૨ જી	૨૯૧	„ ફલ	. ૩૦૭	
„ સર્કે બુકાનો	૨૯૨	„ વોટર	.. ૩૦૮	

	સં.ક.		સં.ક.
ગોળ પાપડી ...	૩૦૮	ગોસ્ત અથવા મરધી કંટો-	
ગોળ પાપડી માવા, પેડા		લામા ...	૩૨૦
અથવા બરશીની ..	૩૦૯	ગોસ્ત અથવા મરધી કાંદા	
ગોળ પાપડી માવા વેની-		પટેટામા ...	૩૨૦
લાની ..	૩૧૦	ગોસ્ત અથવા મરધી કાંદામા	૩૨૧
ગોળ પાપડી સેવની ...	૩૧૦	ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી	૩૨૧
ગોલાખ છરી ...	૩૧૧	ગોસ્ત અથવા મરધી ગાજ-	
,, જાજુર ...	૩૧૨	રમા ...	૩૨૨
ગોસ્ત અથવા મરધી કંડામા	૩૧૨	ગોસ્ત અથવા મરધી ગ્રીન-	
ગોસ્ત અથવા મરધી અને-		પીસમા ...	૩૨૨
નાસમા ...	૩૧૩	ગોસ્ત અથવા મરધી ગુસ-	
ગોસ્ત અથવા મરધી આ-		બરીમાં ..	૩૨૩
લુમા	૩૧૩	ગોસ્ત અથવા મરધી ગિવાર-	
ગોસ્ત અથવા મરધી અ-		ની સીંગમા	૩૨ :
જીરમાં .	૩૧૩	ગોસ્ત અથવા મરધી ચણા-	
ગોસ્ત અથવા મરધી આ-		ની દાળમા ..	૩૨૪
બાકલીયામા ...	૩૧૩	ગોસ્ત અથવા મરધી ચાસ	
ગોસ્ત અથવા મરધી કડવા		પાયલી તરકારીમા	૩૨૫
ખીનમા ...	૩૧૪	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી કાક-		ચોધારીમા	૩૨૫
ડીમા ..	૩૧૫	ગોસ્ત અથવા મરધી ચોળી-	
ગોસ્ત અથવા મરધી કાચી		મા અથવા ચોળામાં ..	૩૨૬
કેરીમા ...	૩૧૬	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી કારે-		ચોળીના લીલા દાણામા	૩૨૬
લામા ...	૩૧૬	ગોસ્ત અથવા મરધી ચો-	
ગોસ્ત અથવા મરધી કુંબે-		ળીની સીંગમા ..	૩૨૭
જમા	૩૧૭	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી કે-		ટામોટામા ...	૩૨૭
ળામા ..	૩૧૮	ગોસ્ત તથા મરધી ટીટોરીમાં.	૩૨૭
ગોસ્ત અથવા મરધી કાલી-		ગોસ્ત અથવા મરધી તળેલી	
ફલાવરમા ...	૩૧૯	તરકારીમા ...	૩૨૮

સંદે.	સંદે.
ગોસ્ત અથવા મરધી તળેલા	ગોસ્ત અથવા મરધી પાકા
વેંગણાંમાં ... ૩૩૦	પપાઉમાં ૩૪૧
ગોસ્ત અથવા મરધી તાડીમા ૩૩૧	ગોસ્ત અથવા મરધી પાપ-
ગોસ્ત અથવા મરધી તુરી-	ડીમા ૩૪૧
યાંમાં ... ૩૩૧	ગોસ્ત અથવા મરધી પીચમા ૩૪૨
ગોસ્ત અથવા મરધી ડબલ-	ગોસ્ત અથવા મરગી ફૂંચ
ખીનમાં ... ૩૩૧	ખીનમાં ... ૩૪૨
ગોસ્ત અથવા મરધી દહીમા ૩૩૩	ગોસ્ત અથવા મરધી બદા-
ગોસ્ત અથવા મરધી કુધમા ૩૩૩	મમા ... ૩૪૨
ગોસ્ત અથવા મરધી	ગોસ્ત અથવા મરધી ખુ-
દોધીમાં . . ૩૩૩	ખીનમા ... ૩૪૩
ગોસ્ત અથવા મરધી નાળી-	ગોસ્ત અથવા મરધી ખીટ-
ચેરના કુધમા ... ૩૩૩	રટમા . ૩૪૩
ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કુ ૩૩૪	ગોસ્ત અથવા મરધી
ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કુ	ભાજમાં ... ૩૪૩
૨ જીં ... ૩૩૫	ગોસ્ત અથવા મરધી
ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કુ	ભીંડામા . ૩૪૪
૩ જીં ... ૩૩૬	ગોસ્ત અથવા મરધી જીંજેલુ ૩૪૫
ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કુ	ગોસ્ત અથવા મરધી મલા-
૪ પું ... ૩૩૬	મમા ૩૪૬
ગોસ્ત અથવા મરધી નોલ-	ગોસ્ત અથવા મરધી મર-
કોલમાં ૩૩૭	આમાં ... ૩૪૬
ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવ-	ગોસ્ત અથવા મરધી મસા-
વાની રીત ... ૩૩૭	લાનું . . ૩૪૭
ગોસ્ત અથવા મરધી પટે-	ગોસ્ત અથવા મરધી મસા-
ટામા ... ૩૪૦	લાનું ૨ જીં ... ૩૪૮
ગોસ્ત અથવા મરધી પપા-	ગોસ્ત અથવા મરધી મસા-
ઉમા . ૩૪૦	લાનું ૩ જીં ... ૩૪૯
ગોસ્ત અથવા મરધી પાકી	ગોસ્ત અથવા મરધી મસા-
કેરીમાં ... ૩૪૦	લાનું ૪ જીં ... ૩૫૦

	સફ.		સફ.
ગોસ્ત અથવા મરધી મસા- લાનું ૫ મું ...	૩૫૧	ધરનો દલેલો ધઉંનો આટો, મેદો તથા રવો .	૩૬૦
ગોસ્ત અથવા મરધી મસુરમા	૩૫૨	ધારી બદામ અથવા પસ્તાંની	૩૬૦
ગોસ્ત અથવા મરધી માવામા	૩૫૨	„ માતની ...	૩૬૧
ગોસ્ત અથવા મરધી મુળામાં ...	૩૫૨	„ સાદી .	૩૬૧
ગોસ્ત અથવા મરધી મોસ બી અણામાં .	૩૫૨	ધી ગોળના આસના દ્રોપ્સ	૩૬૩
ગોસ્ત અથવા મરધી રાતા કોહોળામા .	૩૫૩	ધેબર ...	૩૬૩
ગોસ્ત અથવા મરધી વગરની તરકારી ...	૩૫૩	અ	
ગોસ્ત અથવા મરધી વાલની દાળમા .	૩૫૪	અટણી અરદની દાળની .	૩૬૫
ગોસ્ત અથવા મરધી વાલમા	૩૫૪	અટણી આમલીની .	૩૬૬
ગોસ્ત અથવા મરધી વે ગ- ણામાં	૩૫૪	„ „ ૨ જી ...	૩૬૬
ગોસ્ત અથવા મરધી સલ- ગમમા ...	૩૫૫	„ આંમરાની ...	૩૬૬
ગોસ્ત અથવા મરધી સુકી તરકારીમા	૩૫૫	„ કલીકટ ...	૩૬૭
ગોસ્ત અથવા મરધી સેક- તાની સી ગમાં	૩૫૬	„ કીસમીસની	૩૬૭
ગોસ્ત ઘોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત	૩૫૬	„ કેરીની .	૩૬૭
ધ		„ „ ૨ જી ...	૩૬૮
ધઉંનું કુધ કાઢવાની રીત...	૩૫૮	„ „ ૩ જી ...	૩૬૮
„ „ તળેલું ...	૩૫૯	„ „ ૪ થી ...	૩૬૮
„ „ રાધેલું ..	૩૫૯	„ „ ૫ મી .	૩૬૯
ધરબ તાજી તથા સુકી તળેલી તથા બુજેલી	૩૫૯	„ „ ૬ થી ..	૩૬૯
		„ „ ૭ મી	૩૭૦
		„ „ ૮ મી .	૩૭૦
		„ „ ૯ મી ...	૩૭૧
		„ „ ૧૦ મી ..	૩૭૨
		„ „ ૧૧ મી ..	૩૭૨
		„ „ ૧૨ મી ...	૩૭૩
		„ „ ૧૩ મી ...	૩૭૩
		„ „ ૧૪ મી ...	૩૭૪
		„ „ ૧૫ મી .	૩૭૫
		„ કેળાની	૩૭૬
		„ કોકમની .	૩૭૬

	સંકે.		સંકે.
ચટણી કોથમીરની . .	૩૭૬	ચાવલ નાળીયેરના કુધમાં	
,, કાદાની ...	૩૭૬	પકાવેલા . .	૩૮૯
,, ચુસખરી .	૩૭૭	ચાવલ બાફેલા .	૩૮૯
,, ટામોટાની ..	૩૭૭	ચાવલ બુંજેલા ચોખાના	
,, ,, ૨ જી ..	૩૭૭	બાફેલા પકાવેલા .	૩૯૦
,, ,, ૩ જી ...	૩૭૮	ચાવલ વધારેલા ...	૩૯૦
,, ,, ૪ થી ...	૩૭૮	ચાસ પાયલી તરકારી ...	૩૯૨
,, તલની . .	૩૭૯	ચીકન પાઈ ...	૩૯૪
,, દરાખની .	૩૭૯	ચીકી કાળુની ..	૩૯૫
,, પચરસી ...	૩૭૯	,, ચણા તથા મમગની	૩૯૫
,, બેંગાલ ...	૩૮૦	,, તલની ...	૩૯૮
,, રોજલ ..	૩૮૦	,, નાળીયેરની ...	૩૯૮
,, લીંબુની ..	૩૮૧	,, બદામની ..	૩૯૯
,, સપરચનની ...	૩૮૧	,, ભોયસાંગની ...	૩૯૯
ચમચા અથવા ચમચીથી		,, સુકા કોપરાની ..	૩૯૯
આટો અથવા ઝેવી ખી-		,, ,, ,, ૨ જી ...	૪૦૦
જી કોષપણ ચીજ મા-		ચીજ કેક ...	૪૦૦
પવાની રીત .	૩૮૨	ચીજ કેક ૨ જી ...	૪૦૧
ચમપીન કપ ...	૩૮૨	,, ૩ જી ...	૪૦૧
ચા ...	૩૮૩	,, ચોખાના ...	૪૦૧
ચાપટ ...	૩૮૩	,, ,, આટાનાં	૪૦૨
ચાપટ ૨ જી ...	૩૮૪	,, નાળીયેરનું ...	૪૦૨
ચાપ તળેલા . .	૩૮૫	,, પટેટાના ...	૪૦૨
,, કુધમાં ..	૩૮૫	,, પાઉના કીમનાં ..	૪૦૩
,, ,, ૨ જી .	૩૮૫	,, સ્ત્રાખરી ..	૪૦૩
ચાપનું ઇસ્ક્રુ ...	૩૮૬	,, સપરચનના ..	૪૦૪
ચાપ પટેટાના ..	૩૮૭	ચીજ તોસ્ટ ...	૪૦૪
,, બુંજેલા ...	૩૮૭	,, ,, ૨ જી ...	૪૦૫
ચાવલ ગોસ્ત તથા મરધીના.	૩૮૮	,, ,, ૩ જી ...	૪૦૫
ચાવલ જેપાનીસ . .	૩૮૮	,, ,, ૪ થી ...	૪૦૬
,, તરકારીમા ...	૩૮૯	,, કુટનું ...	૪૦૬

	સફે.		સફે.
ચેરીઝાડ ...	૪૦૭	જામ પ્લમ ...	૪૨૭
ચેરી પ્રેડી ...	૪૦૭	,, પાકાં પપાઈની ..	૪૨૭
ચોકોલેટ .	૪૦૭	,, પીચ ...	૪૨૭
ચાંપાના ઠરીયા સાથે કેબેજ ૪૦૮		,, પેરની ...	૪૨૮
છ		,, બારબરી ...	૪૨૮
છમણા ચટણીનો .	૪૦૮	,, બેલકુટ ...	૪૨૯
છાલ લીંબુની .	૪૦૯	,, રાજબરી .	૪૨૯
જ		,, રૉજલ ...	૪૨૯
જમબલ્સ ..	૪૦૯	,, લીલી દરાખની ...	૪૩૦
જરદો ..	૪૦૯	,, શેહપુરની .	૪૩૧
જરખીરીયાન જનકર ..	૪૧૦	,, જોબરી ...	૪૩૧
,, ગુરમહાલી ..	૪૧૨	,, ,, ૨ જી .	૪૩૧
,, રૂમી .	૪૧૩	,, ,, ૩ જી ..	૪૩૧
જલેખી અરદની (ધમટી) ૪૧૪		,, સપરચનની ...	૪૩૨
,, ઘઉંના આટાની ..	૪૧૫	,, સંત્રાની .	૪૩૨
,, રવાની (પરબુ લોકની) ૪૧૯		જી જર આપ્ટકીમ .	૪૩૨
જામ એપ્રીકોટ ..	૪૧૯	,, કીમ ૪૩૨	
,, અજુરની ..	૪૨૦	,, કેક .	૪૩૩
,, આંમરાની ૪૨૦		,, દ્રોક ૪૩૩	
,, કેરીની ...	૪૨૧	,, નસ ...	૪૩૩
,, ગાજરની ...	૪૨૧	,, પુડી ગ .	૪૩૪
,, ગ્રીનગેજ ...	૪૨૧	,, પ્રેડ ...	૪૩૪
,, ગુસબરી ૪૨૨		,, ,, અમેરીકન ...	૪૩૪
,, ટામોટાની ..	૪૨૨	,, ,, જરમન .	૪૩૫
,, તથા જલ્લી બનાવવાની ૪૨૩		,, ,, નાળીયેરના... ૪૩૫	
રીત ..	૪૨૩	,, ,, પાઉદર ..	૪૩૬
જામનુ સૂડવીચ ..	૪૨૫	,, ખીસ્કીટ પુનાની. .	૪૩૬
જામ દેમ્સન .	૪૨૬	જીલ મસુરમા .	૪૩૬
,, નાસપતીની ...	૪૨૬	જીજીસ ...	૪૩૬
		જલ્લી આપ્ટરીય મોસની...	૪૩૭

સંકે.	સંકે.
જેલી આપસેડ મોસની...	જેલી પીલાંના બોટલ સુપની ૪૫૬
„ આપસીનગલાસની	„ પીલાંની ... ૪૫૭
લીંબુની ... ૪૩૮	„ પેરની ... ૪૫૮
„ આપસીનગલાસની	„ પોર્ટવાઇન ... ૪૫૮
વાઇનની ... ૪૩૮	„ પાઉની ... ૪૫૯
„ આમલીની ... ૪૩૯	„ ફાલસાંની ... ૪૫૯
„ આરાટની ... ૪૩૯	„ બદામની ... ૪૫૯
„ એપલ ... ૪૪૦	„ બારબરી ... ૪૬૦
„ એરે જ ... ૪૪૦	„ બેંગ ... ૪૬૦
„ „ ૨ જી .. ૪૪૧	„ મરઘીના પગની ... ૪૬૦
„ અ જીરની . ૪૪૧	„ મરઘીની .. ૪૬૧
„ કરવંદાની ૪૪૨	„ મોયસે જેલી પાઉદરની ૪૬૨
„ કલેરટ ૪૪૨	„ રાજબરી . . ૪૬૩
„ કેરીની ... ૪૪૨	„ „ ૨ જી . ૪૬૪
„ કોશી . ૪૪૩	„ „ ૩ જી . ૪૬૪
„ કોર્નફ્લોઅર ... ૪૪૪	„ રોબેલ .. ૪૬૪
„ ખરીયાની . ૪૪૪	„ શે હુરની ... ૪૬૫
„ ગુસબરી ૪૪૬	„ સાયુચોખાની ... ૪૬૬
„ ચમળીન ... ૪૪૭	„ સુખી દરાખની . ૪૬૬
„ ચીનાઈસફે ધાસની ૪૪૭	„ સત્રાની ... ૪૬૭
„ „ સુકા ધાસની	„ હાથીદાતની .. ૪૬૭
(મોસની) . . ૪૫૦	
„ ચોકોલેટ . . ૪૫૨	ટ
„ જેલેટીન ... ૪૫૨	ટામોટાં મીલાનીથ ... ૪૬૮
„ જાંબુરની .. ૪૫૨	„ સાથે મેકેરોની .. ૪૬૮
„ ટામોટાંની . ૪૫૩	ટાઈ અનેનાસનું ... ૪૬૯
„ તાપીચોકાની ... ૪૫૩	„ આપન ... ૪૬૯
„ નાસપતીની ... ૪૫૩	„ ચોકોલેટ .. ૪૬૯
„ પટેટાની ... ૪૫૪	„ મોનીટર્સ .. ૪૭૦
„ પીચ ... ૪૫૫	„ લીટલ લેડીસ ... ૪૭૦

	સફ.		સફ.
ટાઈલેટ ..	૪૭૧	તીકેક ...	૪૮૬
„ ૨ જાં ...	૪૭૧	„ સરસ ...	૪૮૭
„ તાપીથોકાના ...	૪૭૧	તીંકચર ચાનુ ...	૪૮૭
„ સાયુચોખાના ...	૪૭૧	તીપ્સી બેડ ...	૪૮૭
ટીટોરી ...	૪૭૧	તેન્સી ...	૪૮૮
„ કાઢવાની રીત ..	૪૭૨	તેમેરી ડરીશ ...	૪૮૮
ટાંકલી કેમ બનાવવી	૪૭૨	„ „ ૨ જી ...	૪૮૮
૬		તેલ પાળી (પરજી લોકની	
ડોહર ગોળ આમલીનુ ..	૪૭૩	વખણાયલી ફરમાસુ	
૭		પાળી) ...	૪૮૯
તજના દ્રોપ્સ	૪૭૪	તોડ બન એ હોલ ..	૪૯૧
તરફીશ દીલાબટ ..	૪૭૪	તોશી આમંદ .	૪૯૧
ત્રાધફલ .	૪૭૬	„ અંવર્દન .	૪૯૨
„ ૨ જી	૪૭૬	„ કીમ	૪૯૩
તળેલા ચોખા	૪૭૭	„ ફેફા	૪૯૩
„ પકિવા .	૪૭૭	„ ફોફોનટ	૪૯૪
તળેલી કોળમી .	૪૭૭	„ „ ૨ જી .	૪૯૪
„ તલ્લી	૪૭૮	„ ચોફોલેટ	૪૯૫
„ બદામ દરાખ .	૪૭૮	„ જી જી	૪૯૫
„ બેટી પટેટાની સળી	૪૭૯	„ મીલક	૪૯૫
„ સાધ	૪૮૧	તોસ્ટ ફુધપાકમા	૪૯૬
તળેલુ પાકિ ..	૪૮૧	„ પાકિનુ ...	૪૯૬
તળેલા કાદા પટેટા ...	૪૮૨	„ વોટર ...	૪૯૭
તળેલા કાલુ ..	૪૮૨	૬	
„ ફેળા .	૪૮૩	દમખી ઝસ ચોખાના	
„ „ ૨ જાં .	૪૮૩	આટાના .	૪૯૭
„ બેજા .	૪૮૪	„ નોરફોક ...	૪૯૭
તાડી ઉની કીધેલી	૪૮૫	„ પટેટાના	૪૯૮
તાડીનો બટેંગવા	૪૮૫	„ પાઉના .	૪૯૮
તાડીમા સેકતાની સીંગ ...	૪૮૬	„ માવાના .	૪૯૮

	સફે		સફે
દમખીઝસ સપરચનનુ .	૪૯૯	દાળ વાલની મસાલાની	
„ સપરચનના	૪૯૯	તથા મોળી ...	૫૧૪
દમોરી .	૪૯૯	દાળ સાત જાતની સ્વાદીષ્ટ	૫૧૫
„ ઇડાની .	૫૦૦	દીનગ્ર અથવા ઐક્રાસ્ટ રોળ	૫૧૬
દલેલી હળદ તથા મરી ..	૫૦૦	ફુધ કેમ કકડાવવુ .	૫૧૬
દહી જ્યુદી જ્યુદી છ રીતથી		ફુધના ૫૬ .	૫૧૭
બાધવાનુ ..	૫૦૧	ફુધ-પડિવા ફરમાસુ .	૫૧૮
દહીયા (હોરાજીના)	૫૦૪	„ સાધારણુ ...	૫૧૯
દહીનો મહેા	૫૦૪	ફુધપાક . .	૫૨૦
દહીનુ શ્રીખ ડ	૫૦૫	„ રજે ...	૫૨૧
દહીમા ભી ડા	૫૦૫	„ જમ, જૅલી, કીમ	
દાડમછાલ	૫૦૬	અથવા કુટ, પાથેરાના	
દારે જોલાખનો તથા ખાણુ		માપથી ભરવાની રીત	૫૨૧
હજમ કરવાનો	૫૦૬	ફુધપાક સેહલો ...	૫૨૧
દાળ આમલાની, મસાલાની		ફુધમા ખાજ સી ગર .	૫૨૨
તથા મોળી ...	૫૦૬	ફુધમા ધર્ઈની રોટલી (ગધે	
દાળ આલુના પાદડાની		લા દરેન) .	૫૨૨
મસાલાની ...	૫૦૭	ફુધમા ચોખાની રોટલી...	૫૨૨
દાળ કરવ દાની, મસાલાની		„ પાઉ .	૫૨૩
તથા મોળી .	૫૦૮	„ સુતરફે છી	૫૨૩
દાળ ચણાની તળેલી	૫૦૮	દોદોલ (ગોવાની મીઠાઇ) ..	૫૨૩
દાળ તુવરની મસાલાની		દાનીનો કુંમ્બો	૫૨૪
(ધાનશાકની)	૫૦૮	„ „ રજે	૫૨૪
દાળ તુવરની મસાલાની		ધુ	
૨ જી ...	૫૧૦	ધાયલા ઝેટલે ભીના ચો-	
દાળ તુવરની મસાલાની		ખાનો આટો ...	૫૨૫
૩ જી ..	૫૧૧		
દાળ પાચ જાતની	૫૧૨	ન	
દાળ મસુરની મસાલાની		ન્યુટ્રીટીવ ટ્રીક	૫૨૫
તથા મોળી ..	૫૧૩	નાન ...	૫૨૫
દાળ મોલી તુવરની . .	૫૧૩	નાનપટાઇ . .	૫૨૬

	સફે		સફે
નાળીયેરુ તેલ .	૫૨૭	૫૬ જામ, માવો અથવા	
નીમકનુ વજન	૫૨૭	ચુરખાના	૫૪૬
નીમકનો ઉપયોગ કેમ કરવો	૫૨૮	,, પટેટાના ..	૫૪૬
નોંધવો ..	૫૨૮	,, પેરટ	૫૪૬
,, ૨ જો ..	૫૨૮	,, ,, આમ દ અથવા	
,, ૩ જો	૫૨૯	લેમ ન ચીજકેકનો	૫૪૮
		,, ,, કસ્ટના પેટીસનો	૫૪૮
		,, ,, ચીજકેકનો ...	૫૪૯
પહવા નાળીયેર સાથે	૫૨૯	,, ,, ટાઈનો	૫૪૯
,, ,, ,, ૨ જો	૫૨૯	,, ,, ટાઈલેટનો ..	૫૪૯
પટેટા કોલ્ડ	૫૩૦	,, ,, પાઇનો	૫૫૦
,, ડ્રેસ	૫૩૦	,, ,, ,, સગસ	૫૫૧
પટેટાના ગાઠીયા	૫૩૦	,, ,, ,, માછલીના ..	૫૫૨
,, હાડીઆપ	૫૩૧	પરેડા તળેલા તથા બુ જેલા	
પટેટાની સળી ..	૫૩૩	દહીના	૫૫૩
પટેટાનો આટો	૫૩૩	પરેડા તળેલા તાડીના	૫૫૪
,, વરખ	૫૩૪	પરેડા બુ જેલા તાડીના ...	૫૫૫
પટેટાના વેફર	૫૩૫	પ્લમકેક	૫૫૭
પટેટા બુ જેલા	૫૩૫	,, ૨ જી	૫૫૭
,, મેરડ (ધુ ટેલા પટેટા)	૫૩૬	,, ગ્રીચ	૫૫૮
,, સ્વાદીષ્ટ ..	૫૩૭	,, ,, ૨ જી	૫૬૧
પતરેલ	૫૩૭	પ્લમ પુડીંગ	૫૬૨
પતીર કીમનુ	૫૩૯	,, ,, ૨ જી	૫૬૨
,, ,, ૨ જી	૫૩૯	,, ,, ૨ જી	૫૬૩
,, છાસનુ	૫૪૦	,, ,, ગ્રીચ	૫૬૪
,, દુધના	૫૪૦	પલાવ	૫૬૪
,, મલાઇનુ સુરતી	૫૪૩	,, ૨ જો	૫૬૬
,, ,, ,, ૨ જી	૫૪૩	,, ૩ જો ..	૫૬૭
,, ,, ,, સેલેક	૫૪૪	,, ૪ થો	૫૬૮
	૫૪૪	,, કેસરો	૫૬૯
,, ૨ જો	૫૪૫	,, આલેશગી	૫૭૦
,, ખીમા પટેટાના	૫૪૫		

	સંકે.		મંકે.
પલાવ ગુવરની દાળનો .	૫૭૧	પાટીયેઃ કાલુનો .	૫૮૮
,, માછલીનો .	૫૭૨	,, ફટો, અ આગ તથા	
,, મીઠો સારો .	૫૭૩	લેવડીનો તતરેલો	૫૮૮
,, વે ગણુનો	૫૭૪	,, કોળમીનો	૫૮૮
,, શીરાજી ..	૫૭૫	,, ,, ગ જી	૫૮૯
ખસ્તાપાક ..	૫૭૬	,, ,, માધાગણુ	૫૮૯
ખસ્તાપાપડી .	૫૭૭	,, ગોમ્ત અથવા મગ-	
પસ દે (હિદરાબાદનુ પકવાન)	૫૭૮	વીનો .	૫૮૯
પરમખ (આગાની દાહડી)	૫૮૦	,, ધરભસાયે ગાવાગની	
પાર્ષ્વકબુતર, ગોસ્ત અથવા		સોંગનો	૫૮૯
મગ્ધીનું .	૫૮૨	,, તાજા બુમલાનો	૫૮૯
પાર્ષ્વકોબેજ .	૫૮૨	,, તાજા બુમલાનો મ-	
,, કોળમીનું	૫૮૩	ડોવેલો	૫૮૯
,, ગોસ્તનુ આફેડું .	૫૮૮	,, તાજા માછલીનો	૫૮૯
,, ટામિટાનું	૫૮૫	,, તાજા માછલીનો મા-	
પાઇનો પકપેસ્ટ્ર એટલે પા-		ધાગણુ	૫૮૯
ઇનો કસ્ટ	૫૮૫	,, ગુડીયાની છાલનો	૫૮૯
પાઇ પટેટાનું	૫૮૬	,, ભાજી અથવા બી ડા-	
,, માછલીનું ..	૫૮૬	મા કોળમીનો	૫૮૮
પાઉડર મુકા બુમલાના ડો-		,, લેવડી અથવા અ-	
કાનો તથા બુમલાનો	૫૮૭	બાગનો	૫૮૮
પાટીયો છ ડાનો .	૫૮૭	,, લોદી પરનો મુકા	
,, ધસ્તુમા .	૫૮૮	બુમલાનો .	૫૮૮
,, કરમલાનો .	૫૮૮	,, સમગતાનો .	૫૮૮

વી વીંધ વાંની.

અકુરી ઇડાંની.

છાલીને જાદો બુકો કાપેલા કાદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છાલીને જાદો બુકો જેવા કાપેલા પટેરા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧ થી ૧૧, કોથમીર કુડી રના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૧-૨ બેઉ ઘાઇને બારીક કાપેલુ, દસેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ સુકા જુમલા ૧ નો બારીક ઢૂપેલો રેસો, વી નવટાક, ઇડા ૩.

અડધા વીમા પેહેલે કાદાને શીકો લાલ તળીને કાઢી લઈ પટેરાને સફેદ અને પોચા તળવા અને તેને કાઢી લીધા પછી કોથમીર મરચાને જરા બુજીને કાઢી લઈ જુમલાનો રેસો નાખી ડાળે નહી તેમ કકરો તળવો, ત્યારબાદ ઇડાને ભાજી બાકીના અડધાં ધી સાથે બરાબર દોહડીને નીમક તથા બધા તળેલા સામાન બેળી ચુસે ધીમી આંચે ચમચાથી ચારવ્યા કરી જરા કઠણ થાયને ઉતારવુ. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છાલી તેના ઘણાજ બારીક કકડા કાઢી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લેવી અને કાદા પટેરા તળવા પછી એને વીમા અધકચરી તળી કાઢવી. મસાલા વગરની અમથી સાદી અકુરી બનાવવી હોય તો ઊપર લખ્યા જેટલો કાદો લેવો અને એમા લખ્યા કરતા અડધુ ધી લઈ તેમા કાદાને શીકો લાલ તળી તદ્દન થડું થાય ને ત્રણ ચમચી ભરી નીમક નાખી ત્રણ ઇડા દોહડવીને ઉપર મુજબ ચારવવા. ખીલો સામાન કાઢજી લેવો નહી.

અકુરી કંબેજ, કોલી ફલાવર અથવા નોલકોલની.

ઇડા કોલી ફલાવર, કંબેજ અથવા નોલકોલ પર છે તેમા લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ એ ત્રણમાની એક તરકારી

પકાવી છ ઇડાને ખુબ દાહવી તેમા ભેળી ધીમે બળતે ચારવી કહણુ થાય ને ઉતારવુ

અકુરી ગોસ્ત ઇડાંની.

સોભ નકી ગોસ્તની ચણા જેટલી કાપેલી બોટી ગતલ ળા, પાઉના કહણુ પોપડા કાઢી નાખી ને પછી માસ ખી ચણા જેટલા પણુ ચોરમ કાપેલા કકડા તોળા ૫, આરીક ભુકા જેવા કાપેલા કાદા ગતલ ળા, આડુ તોળા ળા તથા લસણુ વાલ ૫ બેઉ છાલીને છુ દેલુ, કોથમીર કુડી ડના પાદડા, મોટા લીલા મરચાં ૨ તથા કુદનાનાં પાદડા ૧૫ એ ત્રણુડે આરીક કાપેલુ, આરીક કાપેલી સેલરી, પાસ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧, પેલાતી સોસ નાનો ચમચી ૧, આફેલા ઇડા ડના ત્રીણા કાપેલા કકડા, વી ખપ મુજબ

કદામમા દોઢેક પાથેર જેટલુ ધી કકડાવી તેમા પાઉના કકડાને શકા લાલ પણુ કકડા તળીને કાઢી લઇ વીમા કાદા તળી માહે આડુ લસણુ વધારી બોટીને ઘાઇ તે ભેળી નીમક તથા એક પાથેર પાણી રેડી ઢાકીને છ ગારે મુકી અડધુ પાણી બળે ન બધા કાપેલો સામાન મેળવીને ઢાકવુ બોટી તદન ચરી તવરીને રીપર આવે ને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા સોમ ભેળી ઇડાના કકડા નાખી ને ભાગે નહી તેમ મેળવીને કાઢયા પછી તળેલા પાઉના કકડાને ઉપર પાથરીને મુકવા મીઠાસ ૫મ ૬ હોય તેા બોટી ચરે પછી માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી આડ ભેળી પાઉના તળેલા કકડાને બદલે ગમે તેા પાચ તોળા ઘઉંના આટાને ઘણુ પતળા વણી તેના આચરે પોણી ઇચ જેટલા ચોન્સ કકડા ડાલી તેના મામમામી બોરડુના બે છેડાને પાણીથી જગ વળગાવી ખીડાના આકારના કરી રી કક ડાવી તેમા કકડા તળી બોટી રાડીને કાઢયા પછી ઉપર એ મુકવી

અકુરી દાળની (કોહેળી દાળ).

ગુવરની દાળ ટીપરી ૧, ઇડા ૮, કોથમીર કુડી ૪ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૫ બેઉ આરીક કાપેલુ, છુ દેલુ આડુ તોળા ૨ તથા લસણુ તોળા ળા, ચીચેરા કાઢેલી આમલી

શર ૦૧, દલેલી હળદર ચમચી ૧ ઉપસેલી ભરેલી, નીમક તેળો ૦૧૧, આરીક ભુકા જેવા કાપેલા કાદા તથા પી દરેક શર ૧

આમનીને પોણા પાશર પાણીમા કોડીના વાસણમા ઝેક કલાક બીજવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લઈ છુએ ફેકી દેવા દાળને ચુટી સોજી થામ હળદર, નીમક તથા પાણી શર ૧ સાથે ઢાકી ચુલે મુકી ચરે અને પાણી મુકાય ને અગર ઘુટી ઝેકરસ કરરી કાદાને રીમા બદામી રગને તળી માહે આડુ લસણ વધારી કોથમીઠ મગ્યા મળીને પછી બાકીનો સામાન દાળની તપેનીમા ભેળી ઝેક જેલ આપેન ઇગારે ગામી દાળ તદન સુકી વચરી થાય ત્યાગુધી વાગવાર ચમચ દરરી વધારે સારી દાળ કરરી હોય તે ઇડા ૨ તથા પી યે ૦૧ વનુ લેવુ ઝે અકુરી સાગી લાગે છે વાસણ કલઈ ભરેલુ લેવુ

અકુરી પટેટાની.

મોગની ચણા જેવા કાપેલા છાલેલા પટેટાના કકડા તથા મુકા જેવા કાપેલા કાદા દરેક ૨તલ ૦૧, ની તેળા ૫, કોથમીઠ ૪૬ ઉના પાદડા તથા મોટા લીલા મગ્યા ૨-૩ બેડે આરીક કાપેલ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તેળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેડે છોલીને છ દેલુ, ઇડા ૩.

કાદાને થીમા તળી માહે આડુ લસણ વધારી બાકીનો સામાન ભેળી ઝેક પાશર પાણી રેડી ગાળીને ઇગારે ચેગી છેદલે ઇડાને ખુબ દોહડી તે મળરી સુકુ થાય ને ઉતાવુ

અકુરી બાફેલાં ઇડાંની.

બાફેલા ઇડા ૪ને છોલી ત્રણ ત્રણ આરીક કાપેલી કાતરીઓ, આરીક ભુકા જેવા કાપેલા કાદા તથા પટેટાની સળી ડાલીને પછી તેના ત્રણ કાપેલા કકડા દરેક શર ૦૧, કોથમીઠ ૪૬ ઉના પાદડા તથા મોટા લીલા મગ્યા ૨-૩ બેડે આરીક કાપેલ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, વેજાતી સોસ અથવા ચટણી નાનો ચમચ ૧, આરીક કાપેલા કુદનાના પાદડા ૧૦, ની તેળા ૫

ધી કકડાવી માહે કાંદા પટેટા નાખી પટેટા નરમ થાય ત્યાંસુધી ફરવી ફરવીને તળી માહે કોથમીર, મરચાં તથા કુદનો લાલ કરી નીમક અને ચટણી અથવા સ્નાસ ભેળી ઇડાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવીને પછી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર વધારે અને હેઠે થોડા ઇગાર રાખી પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. કેરીની મોસમ હોય તો સ્નાસ યા ચટણીને બદલે સેલુજ પાકપર ચઢેલી મધ્યમ કદની એક કેરીને છોલી જીણા કકડા કાપી કોથમીર મરચાં સાથે લાલ કરવી આ અકુરી સારી લાગે છે.

અકુરી લીલાં લસણની.

ખારીક કાપેલુ લીલું લસણ તોળા ૨૦, ઇડા ૨, ખારીક જુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા ધી દરૈક તોળા ૫, છુદેલુ આડુ વાલ ૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુંડી ૨ના પાદડા તથા લીલુ વચલુ મરચુ ૧ બેડ ખારીક કાપેલુ

કાદાને વીમા બદામી રગનો તળી માહે આડુ વધારીને એ કાઢી લઈ લસણ નાખવુ અને તે તળાવા આવે ને કોથમીર મરચા ભેળી તે જરા તળાયને ઉતારી ઇડામા નીમક નાખી બરાબર દોહવી બધા સામાન ઇડા સાથે ભેળી ચુલે ચારી કઠણ થાય ને ઉતારવુ લસણ ના બદા પાદડા લેવા નહી આ અકુરી ઘણી મજાહુની લાગે છે

અકુરી વેંગણની.

ખીયા વગરના કુમળા પતળા વેંગણને છોલી તેના વેફર કાપીને પછી તેના અડધા ઇંચ જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૦૧, ખારીક સેવ જેવા કાપેલા કાદા તથા ધી દરૈક શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૦ તથા લસણ તોળો ૦૧ બેડ છોલીને ઘણુ જ ખારીક જુકા જેવુ કાપેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુંડી ૩ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં ૨ બેડ ખારીક કાપેલુ, છોલેલી કાચી કેરીના કકડા અથવા ચીચોરા કાઢેલી આમલીના કકડા બેમાનુ એક તોળો ૧, ઇડા ૫

વીમા કાદો નાખી ઢાકીને ઇગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવી કાદો લાલ થવા દેવો નહી પણ તેનુ બધુ પાણી બળીને પોચો થાય ને ઇડા જુદા રાખી બાકીનો ખીજો બધો સામાન

કાંદામાં ભળી પાછું ઢાકીને અવારનવા અમમ કરવી અને વેંગણું બરાબર પોચાં તળાય અને ધી છુટ્ટ પડે ને કેરી નાખેલી હોય તો તે માહે રેહવા દેવી પણ આમલી હોય તો તે કાઢી નાખી ઉતારીને બધું બરાબર મેળવી થડુ થવા આવે ને ઇડાને બરાબર દોહરીને તે ભળી ચુલે પાછું મુકી ચારવ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારવુ. એ અકુરી સારી લાગેછે વાસણુ તદન કલક ભરેલુ લેવુ

અચાર આદા મુળીનુ.

ચોડી આદા મુળીની પતળી કાતરીઓ કાપી ચોડા નીમકમાં આઠ કલાક રાખ્યા પછી મોજા જલદ સગકાને ગરમ કરી થડો પાડી આદા મુળી ડુબે તેટલો પૂરતો રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી અચાર ચરેને વાપરવા

અચાર ઇડાંનુ.

બાફેલા તાજા ઇડા ૧૮, જલદ સોજે સરકો બાટની ૦૫, છાલેલું લસણ કડો ૧, આડુની છાલેલી પતળી કાપેલી કાતરી તોજો ૧, ચીનીકબાલા તોજો ૧૫

ચોહળા મોદાની બરણીમા ઇડાને સગ્યા ગોઠવવા અને અડધા સરકામા બધો સામાન નાખી સોહડમ નીકળે ત્યાસુની ગરમ કરી માહે બાકીનો સરકો રેડી એક જોશ આવે ને ઉતારી ગરમનેજ ઇડા ઉપર રેડી થડુ પડે ને ઢાકવુ

અચાર ઉનાઈનું.

સોજાં મોટા ઉનાઈ શેર ૨, સોજે જલદ સરકો બાટની ૧૫, આડ શેર ૧૫, મુકા મરચા તોજો ૩

એ તોજા મરચાને જગ સગકામા બારીક પીસવા ઉનાઈમા રેતી હોયછે તે ઘાઘ નુછીને તડકે મુકી બગાબા કોરડા કગવા અને આવતા કાટાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા પછી સરકામા આડ પીમ-જાની ગાળી તેમા પીસેલા મરચા બરાબર મેળવી ઉનાઈ તથા આખા મરચા નાખી કલક ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળતે જંધાડુ મુકી સરકો પી ઉનાઈ કુલે ને ઉતારી થડું થાય ને બગાબા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધવુ

અચાર અખારાનું.

કુમળા મોટા અખારા ૨૫, દલેલી રાઈ તથા હળદ દરેક ઉપ-
સેની ભરેલી અમચી ૧, જીરું સપાટ ભરેલી અમચી ૩, મેથી સપાટ
ભરેલી અમચી ૧, સુકા મરચા નવટાક, સોજી મીઠું તેલ ભરેલું
પાથેર ૦૧, સોજે જલદ સરકો પાથેર ૦૧, નીમક અપ મુજબ

અખારાને સોજા ઘોષ તેની ઉપર છરીથી છુગ છુટા ઉભા
ચાર કાપ મુકવા અને અખારા કુએ તે ઉપરાંત જરા વધારે પાણીમા
ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક અમચો નીમક નાખી તેમા બાણીને
કાઢી લઈ થડા થવા દેવા પછી એક અમચી મીઠા તેલમા
બધા મસાલાને બારીક પીસી તેમા ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી
નીમક ભેળીને બાકી રહેલા તેલમા એ મસાલાને તળી થડો થાય
ને માહે સગો મેળી તેમા અબાગ ખરમોટવા અને બગલીમાં
ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડુ બાંધવું ગમે તો મસાલો કાઢી
લેવા નહી અને પાણીના અચારની કાની અખારાના અચાર ભગવા
અબાગનો ટેસ્ટ અચારમા કાચી કેરીના જોવા લાગે છે અને અમદા-
વાદી ભોગના જેટલા મોટા અને તેવાજ બીલા ગળના હોય છે અબાગ
કુમળાજ લેવા, કાકે તેવા નહી હશે તો તેમાથી મોટા ઠરીયા અને
છાલજ નીકળશે

અચાર કંબેજનું.

કંબેજની ઉપરના જાદા પાદડા કાઢી નાખીને પછી બારીક
કાપેલી ગતલ ૪, નીમક ભરેલુ શેર ૧૧, મુકવલા લવંગીયા મરચા
શેર ૦૧, એલચી, લવંગ, તજ તથા આખા કાળા મરી દરેક તોળો
૧, જલદ સરકો અપ મુજબ

સોજ ટોપલીમા નીમક સાથે ભેળીને કુંભેજ ભરી અને તેની
અદર બેસતુ કલઈ ભરેલું ઢાકણુ ચટુ મુરી તેપર વજન મેલી
બાર કલાક પછી કાઢીને ચારથી પાંચ દીવસ તડકે મુકવવી પછી
એ કંબેજ કુખતા પણુ થોડો ઉપર ગહે તેટલા સોજા સગકાને બધા
મસાલા સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાકી થડો થાય ને
કંબેજ સાથે બધુ બગલીમા ભરી ઉપર ઢાકણુ ઢાકી કપડું બાંધવું
બે દીવસ પછી તપાસ્તુ અને સગો સોસઈ ગયો હોય તો બીજો રીડી

અવારનવાર ઐમજ તપાસવું અને ઘટે તો ખીજે સરકો રેડવો. અચાર બરાબર ચરે ને વાપરવાં. કૌલીફલાવરનાં ફુલને છુટા કરી તેના પછુ કંપેજની માફક ઐજ રીતે અચાર બરાશે.

અચાર કૌલીફલાવરનું.

મોટી કૌલીફલાવર ૧ નાં ડાંખળી સાથનાં છુટા પાડેલા ફુલ, સુરોખાર તોજો ૧, સોજ ખાડ શેર ૦૧, ઘણો જલદ સરકો ખાટલી ૧, છોલેલું લસણ કડા ૨, છોલેલા આકુની ઘણી પતળી કાતરી નવટાક, સુકા મરચા તથા નીમક દરેક તોજો ૩

જરા સરકામા મરચાને ખારીક પીસવા. સોજ માટીનાં વાસ-જુમા સુરોખાર તથા નીમક સાથે કૌલીફલાવરને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી અને સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળી ઐક કકરો પાડી થડો કરી તેમા બધા સામાન બરાબર ભેળી બરણીમાં ભરી અપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધવું. અવારનવાર બરણી તડકે સુકવી કૌલીફલાવર હાથ વડે છુટી પાડવી, છરીથી કાપવી નહી.

અચાર કૌલીફલાવરનું ૨ જી.

છરીથી કાપીને નહી પણ હાથથી બધા ડાંખળી સાથેજ છુટા પાડેલા કૌલીફલાવરના ફુલ રતલ ૦૧૧, છોલેલા આકુની પતળી કાપેલી કાતરી તથા નીમક દરેક તોજો ૫, લવગ તોજો ૨૧, આખા કાળા મરી તોજો ૧૧, જવત્રી જવફળ ૧ ની, ઘણો જલદ સરકો ખાટલી ૧

નીમક સાથે કૌલીફલાવરને સોજ ટોપલીમા ભરી ઉપર બેસતું કલઘવાણુ ઢાકણુ પટું ઢાકી તેની ઉપર વજન મુકી બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બરણીમા ભરી અને સરકામા બધા મસાલો નાખી ઐક ભેશ આપી થડો પડે ને કૌલીફલાવર ઉપર રેડવો. રગીન અચાર કરવા હોયતો ઐક નાના ખીટરેટને છોલી તેના કકડા કાપી સરકો ગરમ કરતી વેળા માહે તે નાખવો અને બરાબર રગ પકડેને કાઢી નાખવો. ખારીક કાપેલી કંબેજ રતલ ૦૧૧ નાં પણ કૌલીફલાવરની માફક અચાર કરવા.

અચાર કાંદાનું.

ઝીણા સફેદ કાંદા રતલ ૧, લીલાં મરચાં તથા આડુ દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળા ૨, જળવંત્રી ૧ જયફળની, સોજે જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી નીમક સાથે સોજા ટોપલીમાં નાખી તેની અંદર બેસતું કલક ભરેલું ઢાંકણ મુકી તેપર વજન મેલી બાર કલાક રાખ્યા બાદ કાઢવું અને આડુને છોલી તેની પતળી કાતરીઓ કાપી બધા સામાનને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરવો અને એ ડુબે તેટલા સરકાને કલક ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી થંડો થાય- ને બાટલીઓમાં રેડી ચપટ બુચ મારીને બંધ કરવી.

અચાર કાંદાનું ૨ જી.

ઝીણા સફેદ કાંદા રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તોળા ૨૦૦, નીમક તોળા ૨, આખી રાઈ તથા ધાણા દરેક બેપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજે જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાના ડીચકા રાખીને છોલી બધો સામાન ડુબે તેટલા સરકાને ઉપર કાંદાના પેહલા અચારમાં લખ્યા મુજબ કકરો પાડી થંડો થાય ને તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાટલીઓમાં અચાર ભરીને ચપટ બુચ મારી ચાર દિવસ તડકે મુકવું. સરકો કાંદામાં સોસાઈ જાય તો ખીજે રેડવો.

અચાર ગાજરનું.

સોજા મોઢાં કુમળા ગાજરની સળી રતલ ૭, જલદ સરકો બાટલી ૨૦૦, સોજે ગોળ શેર ૧૦, નીમક રતલ ૦૦૦, બેળ વગરની દલેલી રાઈ રતલ ૦૦, લસણ તથા મુકાં મરચા દરેક તોળા ૫, જીરું તોળા ૨૦૦, હળદના ગાઠીયા તોળા ૨.

ગાજરને છરીથી ઓખરી હેઠેનો ભાગ જરા કાપી કાઢીને પછી ૦૦ ઇંચ જાડી અને બે ઇંચ લાંબી સળી કાપી તે સાત રતલ લઈ નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખ્યા પછી બે દિવસ તડકે મુકવવું. સરકામાં સાત મરચાં નાખી કલક ભરેલી તપેલીમાં

એક કકરો પાડી થંડો કરવો લસણને છાલી જરા તથા મરચાં સાથે જરા સરકામાં સોજ પાત્ર ઉપર જરા જડું પીસવું. હળદને ખારીક પીસવી રાધને જરા સરકામાં ખુબ ચઢાવવી. ગોળનો ભુકો કરી ખાકી રહેલા અથા સરકામાં પીગળાવી જાજરા કપડાથી ગાળવો. પછી તેમાં અથા સામાન બરાબર મેળવીને માહે ગાજરની સળી ખરમોટી બધુ બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તો ઉપર નાખી ઢાકણ ઢાકી કપડાથી મોઢું બાધી બે ત્રણ દિવસ પછી તળે ઉપર કરી અચાર સુકા લાગે તો થોડો ખીજે સરકો નાખવો. પણ ઘણા સરકો નાખી પતળુ કરવુ નહી દીળા જેવા થાય તેટલોજ રેડવો. ગાજરની સળી કાપવાને બદલે ગમે તો અકેક ધ્રુવ લાંબો જડો રસો કાપવો.

અચાર ગોળ કેરીનું.

પટેલની મોટી કાચી કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢીને છાલેલી અથવા સારી જાતની મોટી સાખા વગરની દલદાર પણ તદન કોપલ કેરીને છાલી બંને ફાડ્યા કાપી ગોટલી કાઢી નાખેલી એ બેમાની જે તે એક કેરી રતલ ૧૭, સોજે નરમ લાલ ગોળ મણુ ૦૧, નીમક રતલ ૧, લસણ શેર ૦૧ છાલીને ખોખરું છુ દેલુ, સોજ દલેલી રાધ તથા સોજ સુકા મરચાની ભુકી દરેક શેર ૦૧, આખા કાળા મરી, ઝેળચી, ખોખર કીધેલું જરૂં તથા છુ દીને છલટા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, લવંગ તથા તજના ઝીણા કકડા દરેક તોળો ૧, જલદ સોજે સરકો કકરો પાડીને થંડો કીધેલો બાટલી ૧૧.

કેરીને ઘોષ કોરડી કરી નીમક સાથે ભળી લખોટેલી બરણીમાં ભરી ખીજે દીને તળે ઉપર કરવી પછી ત્રીજે દીને સોજ ટોપલીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને ધોતાં કપડાથી અકેક કકડાને દાખીને બરાબર નુછી તદન કોરડી કરી સફેદ કપડું પાથરી તેની ઉપર કેરીને પાસેપાસે મુકી તડકે નહી પણ હવામાં સીરે નવ દસ કલાક રાખવી તેટલા ગોળને સાફ દીમડા ઉપર લોખડના અતા વડે લાગી ભુકો કરી સરકામાં બરાબર પીગળાવી કુરતીનની નેટના બેવડા કપડાથી કલક બરેલા મોટા પાટીયામાં ગાળીને ચુષે મુકવું.

અને માહે એક જોશ બરાબર આવે ને ઉતારી તદ્દન થંડો પડે પછી તેમાં બધા મસાલા મેળવી તેમાં કેરી ખરમાટી સોજી બરછીમાં બધું ભરી ઢાંકણ ઢાંકી કપડાથી માઢું બાધી લઈ ચોથે દીને ઉધાડી તળે ઉપર કરી એજ રીતે અવાર નવાર થોડે થોડે દાહડે કરતાં રહેવું અને કેરી ચરી ગોળ પીને બરાબર લાલ થાય ને અચ્ચાર વાપરવાં એ અચ્ચાર બહુ સારા લાગેછે, પણ એમ રાખી સુકયાથી ફગ ચઢશે માટે હ મેથ થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવું.

અચ્ચાર ગોળ કેરીનું ૨ જી.

સારી જાતની સોજી દળદાર છાલેલી કાયલ કેરી શર ૨૫, સોજે નરમ પડતી ગોળ મણુ ૦૧૧, ખાગ્ક શર ૨, સોજી ભેગ વગરની દલેલી ગાંધ તથા હળદ દરેક શર ૦૧, નીમક પાયલી ૧, આખા કાળાં મરી નાટાક, એળચી તોળા ૭

કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી હેઠેથી વળગેલીજ રાખી ગોટલી કાઢી નાખી નહીં અને પાથેર હળદ સાથે નીમક ભેળી કેરીની અંદર દાખીને સારી કાતી ભરી બાકી રહેલા નીમક સાથે ત્રણ દીવસ લખોટેલી બરછીમાં ભરી રાખી ચોથે દીને માહેથી ગોટલી કાઢી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી પછી ગોળને ઢીમડાપર બતાવડે ભાગી બુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી એમાં બધા સામાન સારી કાતી ભેળી અંકેક કેરીની અંદર અંકેક ખારક લીળી તેમાં થોડો થોડો ગોળ સાથેનો મસાલો દાખીને ભરી માટી બરછીમાં ગોઠવીને કેરીઓ ઉભી સુકી મસાલા સાથેનો ગોળ વધ્યો હોય તો ઉપર તે ચેલી અચ્ચાર કુમે તેટલા જલદ સરકાને એક કકરો પાડી થડો થાય ને ઉપરથી રેડી અચ્ચાર ચરીને નરમ થાયને વાપરવાં.

અચ્ચાર ગોળ કેરીનું ૩ જી.

સોજી પાકટ સાખા વગરની કેરીને છાલી ગોટલું કાઢી નાખી નકી ગરના બમે ઇચ નેટલા કકડા કારી એ એક મણુ કકડાએ નીમક પાયલી અડધીને હીસામે પડે પડે નાખી સોજી ટોપલીમાં ભરી દસ બાર કલાક પાણી ઝરવા દેખને પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને પછી તોળેલી શર ૧૦, સોજે નરમ પડતી ગોળ શર ૨૩,

સોજે જલદ સરકો આટલી ૧૦, છાલેલું સુકું લસણ તથા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦૧૧, ઝિળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, ચીમલ માસખીની સુકી છાલના ઝીણા કકડા શેર ૦૧.

અડધાં લસણ સાથે મરચાંને સાફ પાતા ઉપર થોડા સરકામાં પીસવાં ગોળને સોજાં ઢીમડા ઉપર બતાથી બાજી બુકો કરી સરકામાં પીગળાવી જાજરા કપડાથી ગાળી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ચુસે સુકી ત્રણ કકરા પાડવા. કેરીને થોડા સરકામાં ઘોઘ પીસેલા લસણ તથા મરચાંને ગોળ સરકામાં ભેળી તેમાં કેરી તથા બાકીનો સામાન નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું સુકી અવાર નવાર અમચ ફેરવવી અને ગોળનો સેજ ચાસ થયેસા લાગેને ઉતારી ઝીણું કપડું બાધી થંડુ થાય ને બરણીમાં ભરી અષ્ટ ટાકી કપડાંથી માઢું બાંધી લેઈ બરાબર ચરે ને વાપરવા. ચુલાપર ધણી ચાસ આવશે તો કરપઈ જશે

અચાર ગોળ કેરીનું ૪ થું.

છાલીને સુકવેલી કેરીની માટી ચીર શેર ૩, સોજે નરમ પતની ગોળ શેર ૯, સોજી દલેલી રાઈ શેર ૧, આખા ધાણા, દલેલી હળદ તથા સુકા મરચાંની બુકી દરેક નવટાક, આખાં કાળાં મરી તોળા ૨, ઝિળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, નીમક અપ મુજબ.

સાખા વગરની જીણી ગોટલીની દળદાર માટી પટેલની કેરીની સુરાથી સરખી ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી નાખી છાલને છાલવી અને ઐ ઐક મણ કેરીમાં પોણી પાયલીને હીસાભે નીમક લઈ લખોટેલી બરણીમાં નીમક સાથે કેરીની ચીરને ભેળીને બે દિવસ રાખ્યા બાદ ત્રીજે દિને તેમાં છુટેલાં પાણીમાંજ ધોઈને ત્રણથી ચાર દિવસ પુરતા તડકામાં સુકવીને ઉપલે હીસાભે ઐ ત્રણ શેર ચીર લેવી અને કેરીનાં નીમકવાળાં પાણીને સોજા કોડીનાં વાસણમાં રેહવા દઈ કેરી સુકાયને ગોળનો બુકો કરી કચરો કાઢી બરાબર સોજે કરીને તે પોચો થાય તેટલું તેમાં નીમકનું પાણી બરાબર ઝેળવીને પછી માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી તેમાં કેરીની ચીરને ખરમાટી સાફ બરણીમાં ભરી ઝેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી

મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દીવસે અચારને તળે ઉપર કરવાં અને બરાબર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ગોળ કેરીનું ૫ મું.

પટેલની સાખા વગરની માટી કેરી ૫૦, સોળે પટની ગોળ શેર ૧૦, સોજ દણેલી રાખ તથા છોલેલું લસણ દરેક શેર ૧૧, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તથા છોલેલાં આકુની ધણી પતળી કાતરી દરેક શેર ૧, સોળે જલદ સરકો બાટલી ૨, આખા ધાણા તથા આખાં કાળા મરી દરેક શેર ૦૧, સોજી સંલેડ ઑઇલ વાઇન ઝલાસ ૨, ભેળ વગરની દણેલી હળદ નવટાક, નીમક ખપ મુજબ.

કેરીની ચાર ચીર છુટી કાપી ગોટલી કાઢી નાખી છોલીને તોળા એક મણ કેરીએ પોણી પાચલીને ઢીસાએ નીમક લેધ તેની સાથે કેરીને બરણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને કાઢી એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી અડધાં લસણને ખોખર કરવું. ગોળને સોળાં ઢીમડાં ઉપર બતાવડે ભાજી ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી રાખને થોડા સરકામા ખુબ ચઢાવી તેમા બધી સામાન તથા એક ઝલાસ સંલેડ ઑઇલ ભેળી તેમા કેરીની ચીર ખરમાટી બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તે ઉપર નાખી બાકીનું સંલેડ ઑઇલ રેડી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચાર બરાબર ચરી લાલ થાયને વાપરવા, પણ થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવા.

અચાર ગોળ કેરીનું ૬ થું.

પટેલની માટી કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી અદરની ગોટલી કાઢી નાખી બધી લીલી છાલ બરાબર છોલીને તોળેલી શેર ૩૦, આકુ શેર ૪, સુકા મરચાં; સુકું લસણ, ધાણા તથા આખા કાળાં મરી દરેક શેર ૧, સોળે નરમ લાલ ગોળ મણ ૧, તજ તોળા ૫, લવંગ તોળા ૩, કાચીજીરી તોળા ૧૧, સોળે સેરડાંને સરકો બાટલી ૫, કેરી માટે નીમક રતલ ૨ તથા આકુ લસણ માટે તોળા ૧૫.

કેરીની ચીરને બે રતલ નીમક સાથે બરણીમા બે દીવસ રાખવી પણ ખીને દીને તળે ઉપર કરવી. પછી ત્રીજે દીને કાઢી બે દીવસ

પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. લસણને છાલવુ અને આકુને પણ છાલી તેનાં બદામ જેટલા કકડા કાપવા અને એ બંનેને બાકી રહેલાં નીમક સાથે એક દિવસ બરણીમા રાખ્યા પછી બીજે દિને તડકે સુકવવું. ધાણાને ઠીકરાપર ભુંજી હલકે હાથે જાદા છુંદી તાદરા કાઢવા. મરચાંને ભુંજી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવું. તજના ઝીણા કકડા કરવા. પછી ગોળને સોજાં ઢીમડા ઉપર બતાવડે ભાજી ભુકો કરી સરકામા પીગળાવી જાજરા કપડા અથવા જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળી તદન કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુસે સુકી એક કકરો પડેને ઉતારી જરા વખત પછી ઉપર મેલનેા પીળા રંગનો જાદા પોપડો બંધાયે તે બધા આધરાંની ચમચથી કાઢવો અને શીરાને ચુસે પાછો સુકી ત્રણ કકરા પડે ને ઉતારી માહે બધા સામાન ભેળી ઉપર કપડું બાંધી તદન થડ થાયને માહે કેરીની ચીર ભેળી બધુ બરણીમા ભરી ઢાકણ ઢાકી કપડાથી મોઢું બાંધી ત્રણ ચાર દિવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું. અચારની કેરી અંદરથી બરાબર લાલ થાય ને વાપરવાં. કેરી મજાહની સારી જાતની સોજી સાખા વગરની હોય છે તો એ અચાર ધણા સરસ થાયછે. એ અચાર લાભે વખતે ચરેછે.

અચાર ગોળ કેરીનું ૭મું.

મોઢી કાચી સાખા વગરની પટેલની કેરીની ચાર ચીર કાપી માહેથી ગોટલી કાઢી છાલીને તોળેલી શેર ૨૮, સોજે નરમ ગોળ શેર ૭, સોજી ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી; સોજી દલેલી રાઇ તથા આકુ દરેક શેર ૦૧૧, આખાં કાળા મરી તથા ધાણા દરેક નવટાંક સોજી દલેલી હળદ તોળા ૧૧૧૧, ખાવા માટે સોજી સેલેડ ઓઇલ આવેછે તે નાના ચમચા ૪, નીમક રતલ ૨.

કેરીને નીમક સાથે ત્રણ દિવસ બરણીમા રાખવી, પણ રોજ તળેઉપર કરવી. ચોથે દિને કાઢી એક દિવસ પુરતા તડકાંમાં સુકવવી. લસણને છાલી બે ભાગ જેટલુ આખુ રાખી એક ભાગને ખોખર કરવું. પછી રાઇને બધા સામાન સાથે બરાબર ભેળી બધી કેરીની ચીર ઉપર એ મસાલા ચોપડી બરણીમા ભરી ઉપરથી તેલ રેડવું. તે પછી ગોળને સોજાં ઢીમડા ઉપર બતાવડે ભાજી ભુકો કરી માહેથી

કચરો કાઢી મસળીને પોચો કરી બરણીમાંનાં અચાર ઉપર મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી મોઢું બાંધી ત્રીજે દીને બધા ગોળ પીગળી જઈ અચારમાં રસ થશે પછી તળેઉપર કરી અવાર નવાર એ મુજબ કરવું. દોઢ માસમાં અચાર તૈયાર થશે, પણ કેરીમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી એ અચાર રેહશે નહીં માટે જલદી વાપરવાં.

અચાર ગોળ કેરીનું ૮ મું.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી છોલેલી કેરીના અડધી ધંચ જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૧૦, સોજે નરમ ગોળ શેર ૬, સોજ દલેલી રાધ તથા ભેળ વગરની મરચાની ભુકી દરેક શેર ૦૧, કીસ-મીસ દરાખ શેર ૦૧, બસણ મોઢા કડા ૨ છોલેલુ, જીરૂ તોળા ૨ ખોખરૂં કાપેલું, એળચી તોળો ૧૧ તથા તજ તોળો ૦૧ બેઉ બારીક છુદેલું, નીમક રતલ ૦૧, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧

કેરીને સોજ ટોપલીમાં નીમક સાથે ભરી ઉપર કેળનું પાદડું મુકી કલધ ભરેલુ ઢાંકણ અંદર ચપટ બેસવું ચડું મુકી તેની ઉપર વજન મેલવું અને એક મોઢાં મોલની ઉપર કપડું બાવી તેની ઉપર ટોપલી મુકી હેઠે પાણી ઝીલાવા દેવું ચોવીસ કલાક પછી કાઢી ઝીલાયલાં પાણીને રેહવા દેવું અને કેરીને પુરતા તડકામાં બે દીવસ સુકવવી, પછી પેલાં પાણીમાંથી શેર ૦૧૧માં સરકો રેડી ગોળ ભાંજી પીગળાવી કલધ ભરેલા તપેલામાં ચુલે મુકી એક જથ્થે આવે ને ઉતારી જરાવાર રાખી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જાંજરા કપડા અથવા બેવડી જાદી નેટથી ગાળી માહે બધા મસાલો બરાબર મેળવી ચુલે સુકવું અને બે કરા પડે ને દરાખને જગ સરકાથી ઘાઇ તે તથા કેરી માહે નાખી ચુલે રાખી અવાર નવાર ફેરવવું અને થીરો જરા ટાઇટ થાય ને ઉતારી એળચી તથા તજ ભેળી થડ થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું, એ અચાર બે મહીને તૈયાર થાયછે એ અચાર સારા લાગે છે.

અચાર ગોળ કેરીનું ૯ મું.

મોઢી કાચી સાખા વગરની પટેલની કેરીની ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી છોલીને તોળેલી શેર ૫, સોજે નરમ ગોળ શેર ૫, સોજ

દહેલી રાઈ શેર ૧, આડુ શેર ૦૧, આખા કાળા મરી શેર ૦૧, સરસીયુ તેલ બાટલી ૦૧, નીમક તોળા ૧૫

કેરીને નીમક સાથે બેથી દીવસ બરણીમા રાખવી પણ ખીજે દીને તળે ઉપર કરવી ત્રીજે દીને કાઢી આખા બેથી ત્રણ દીવસ પુરતા તડકામા સુકવવી આડુને છોલી પતળી કાતરી કાપી થોડા નીમકમા ઐક દીવસ રાખ્યા પછી થોડી નવા જુવારાની સળીમા ખોસી ઐક દીવસ તડકે સુકવવી પછી ગોળને ભાંજી બુકો કરી માહેનો કચરો કાઢી મસળાને નરમ કરી તેમા બધા સામાન બરાબર ભેળી છેલે આડુ તથા કેરી મેળવી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડા બાધી બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતા રહેવું અને બગાબર ચરેને વાપરવું.

અચાર ધરભનુ.

આથેલી ધરભમા લખેલી રીતે સુકવેલી ધરભ રતલ ૬, સોજ દહેલી હળદ તથા છોલેલુ લસણ દરેક રતલ ૦૧, સોજ દહેલી રાઈ રતલ ૧, સુકા મરચાંની ભેળ વગરની ભુખી રતલ ૦૧૧, જીર તથા ધાણુ દરેક તોળા ૫, ઐળચી, લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળા ૧, સુકા મરચા ૭, નીમક નાના ચમચા ૨, સોજે જલદ સગંકા બાટલી ૩, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

સોજ સરકામાં ઐળચી, લવંગ, તજ તથા સાત મરચાં નાખી કલબ ભરેલી તપેલીમાં ઐક જ્વેશ આપી ઉતારી થડો કરવો લસણ, જીર તથા ધાણુને જુકું જુકું જાડું છુદવું, બારીક કરવું નહીં ગરમ ક્રીધેલા સરકામાંથી થોડામા રાખને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમા બાકીનો બધો સરકો ભેળી ખીજે બધો સામાન મેળવવો અને ધરભના બળે ઇંચ જેટલા કકડા કાપી હલકા સરકાથી સોજ ધોઈને ઐ મેળવણીમાં ખરમોટી લખોટેલી બરણીમાં બકું ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાધવું. ૫૫ પડે ત્યારે કાઢી ધરભ ઉપર વળગેલા મસાલા સાથે અથવા મસાલો કાઢીને અમથી ધરભને ધી અથવા તેલમાં તળવી. ઐ અચાર મળહના લાગેછે અને ઐક વરસ સુધી સોજ રહેછે. ગમે તો ધરભના કટકા કાપી પેહેલે ધીમા તળવી અથવા આખા પાટને કકડતા પાણીમા ચુલે ચુકી ધરભ બકાઈને કઠણ

યાયને માહેથી કાઢી સોજાં કપડાંથી નુછી કોરડી કરીને કકડા કાપી છુટા છુટા મુઠ્ઠી ત્રણ ચાર કલાક પવનમાં વખાતા રાખવા અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણેના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલીજ રીતે તેમા ધરભના તળેલા અથવા આફેલા કકડાને ખરમોટી ધરણીમા ભરવી. આમ્મે છેલી મેળ રીતની ધરભનાં અચાર તળીયા વગર મસાલા સાથે મિમજ ખાવા એ મેઉ અચાર લાભો વખત રહેશે નહીં

અચાર ધરભનું રજુ.

આથેલી ધરભ જેને સાધારણ રીતે મુઠ્ઠી ધરભજ કહેછે તેના આખા મોટા પાટ ૪ અને તેનું વજન રતલ ૩, સુકા મરચા શેર ૦૧ ડીચકાં કાઢેલા, લસણુ શેર ૦૧, જીરૂ તોળા ૨૧, સોજાં જલદ સરકો ખાટલી ૧, મીઠું તેલ ભરેલુ પાશેર ૧૧ અને તોળેલુ શેર ૦૧૧ એટલે પાષ્ટ ૦૧૧

લસણુના એક મોટા કડાને છોલી કળી છુટી પાડવી અને બાકીનાને છોલી જરા સરકા સાથે મિ, જીરૂ તથા મરચાને પીસી ગોળો કરવો. ધરભની નેસ કાઢી સોજાં ઘોઈ સાફ કપડાથી નુછી કોરડી કરી ચાર કલાક તડકે સુકવીને પછી બમે ઇચના કકડા કાપી તેલમા તળવી અને તળેલુ તેલ તથા બાકીનુ તેલ બધુ એક સોજાં કલઈ ભરેલા પાટીયામા નાખી કકડાવીને તેમા પીસેલો મસાલો બરાબર જુજી સરકો રેડી મેળવીને લસણુની કળી નાખી એક જ્ઞેશ આપીને માહે ધરભના કકડા નાખી ખીજ ત્રણેક કકડા પડે ને બિતારી ઉપર કપડુ બાધી રહેવા દઈ ખીજ દીને ધરણીમા ભરવુ તીખાસ પસદ નહીં હોય તો મરચા આછાં લેવા. એ અચાર સારા લાગેછે

અચાર ચવચવનુ

સુકા નવા અંજીરનો ચાર ચાર કકડા કાપેલા *તથા જુદ-આણુના ઠંડીયા કાઢીને પછી બમે કકડા કાપેલા દરેક શેર ૨ બમે કકડા કાપેલી શાકરીયા ખારક, નવી મોટી લાલ અમુરી દરાખ તથા સોજાં પટની ગોળ દરેક શેર ૫, નવા મોટા ઉનાક શેર ૧, સોજાં જલદ સરકો ખાટલી ૩૧, સોજાં સુકા મરચાં શેર ૦૧ ડીચકાં કાઢેલા, હલકો સરકો અપ મુજબ

મરચાને સોજાં સરકામા બારીક પીસવા બિનાફ, દરાખ, જુદઆણુ, અંજીર તથા ખાગકને હલકા સરકાથી બગાબર ઘોઈ બિનાફને ખાવાના

કાંઠાવડે છુટા છુટા ચોખા દેવા. ગોળને ભાજી સરકામાં પીગળાવી જાળરા કપડાથી ગાળી કલ્લ ભરેલા વાસણમાં ચુસે એક કકરો પાડી ઉતારી તેમાં બધા સામાન ભેળી થંડું થાય ને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી ચાર દીવસ પછી તળે ઉપર કરવું અને એ મુજબ અવાર નવાર કરી અચાર સુકાં જેવા લાગે તે સેજ સરકો ભેળવો. ધણી તીખા જોઈએ તે મરચા વધારે લેવાં.

અચાર ચવચવનું ૨ જી.

પટેલની કોયળ કેરી ૬૦ને છોલી બેઠે ધનના કકડા કાપી તે શેર ૨૦માં નીમક રતલ ૧૧ાને હીસાએ લેઈ એક દીવસ બરણીમાં નીમક સાથે રાખ્યા પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવેલી, સોજી ખાંડ શેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, ખારક તથા રીયલ ખાસ ખી ની સુકી છાલના નાના કકડા કીધેલા દરેક શેર ૧, નવી કોકમ; સોજી મોઢી સુકી કાળી દરાખ, ભેળ વગરની મરચાની જુકી તથા છોલેલા આડુની પતળી કાતરી દરેક શેર ૦૧, ચીનાઈ ચવચવના મુરખાની બરણી ૨, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૪, હલકો સરકો ખપ મુજબ

સરકાને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી થંડો કરીને ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી તેમાં આમલીને બે કલાક ભીજવી રાખ્યા બાદ ચોળીને બધા કસ કાઢી તદન કલ્લ ભરેલી ચાળણીમાં ભોંયા-માથી છાંંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. ખારકના બે કકડા કરી ઠરીયા કાઢી નાખવા દરાખના પણ ઠરીયા કાઢવા અને હલકા સરકાથી એ બધું બરાબર ધોવું આડુની કાતરીને જરા નીમક સાથે ચોરીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવું. સુકવતાં કેરી મેલી થયેલી હોય તે હલકા સરકાથી ધોવી, સાફ હોય તે ધોવી નહીં પછી બધા સામાન ભેળવો અને એ અચાર ઉભાય છે માટે બધા સામાનથી પોણી ભરાય તેટલી મોઢી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી થોડે થોડે દાહડે ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું.

અચાર ટામોટાંનું.

નાના ગોળ પાકા ટામોટાં ૬૦ન ૨, સોજી દલેલી રાઈ ઉપ-સેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ નાના ચમચા ૨ ઉપસેલા ભરેલા, આખા

કાળા મરી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧૧, જલદ સોજો સરકો તથા નીમક અપ મુજબ.

ટામોટાને ભીના કટકાથી નૂછી સાફ કરી ત્રણ ચાર તરફ છુટા છુટા કાટાવડે ચોખા દેવા અને લપોટેલી નાની ખરણીમાં ટામોટાના અકેક પડે જરા જરા નીમક છાંટીને હાથ લગાડ્યા વગર ઐમજ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને તેમાં છુટેલા નીમકના પાણીમાં ઘોષ કાઢીને હલકે હાથે નૂછી કોરડાં કરી સોજી નાની ખરણીમાં મુકવાં અને ઐ કુએ તેટલા સરકામાં રાધ, મરી તથા લવગ નાખી કલષ બરેલા વાસણમાં ઐક કકરો પાડી આગમચ્ચથી તૈયાર રાખી ટામોટાપર તે રેડી અપટ ઢાકણ ઢાકવું. ઐક પપ્પતાડીયામાં અચાર તૈયાર થાયછે.

અચાર દરાખનુ.

નવી સોજી મોટી અચુરી દરાખ ચેર ૧, આડુ ચેર ૦૧ તથા લસણ નવરાક બેઉને છોલીને ખારીક સ્લાઈસ કાપેલી, બેળ વગરની મરચાની બુકી તોળા ૫, ખાડ ચેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૧, લીબુનો રસ ખાટલી ૦૧, હલકો સરકો અપ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢી ઐને તથા આડુ લસણની સ્લાઈસને હલકા સરકાથી ઘાતુ અને ખાડને જલદ સરકામાં પીગળાવી ગાળીને શીરો કરી ઉતારીને તેમાં અધા સામાન બેળી ચુલે મુકી ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી લીબુનો રસ બેળી થંડુ થાયને ખરણીમાં ભરી અપટ ઢાકી કપડાથી મોઢું બાધી પદર દીવસ તડકે મુકવું. પણ તડકે મુકતી વેળા ઢાકણ કાઢી નાખી ઉપર ઝીલું કપડુ બાંધવું.

અચાર પચરસીયાં.

રાતા કોહોળાંની છાલના કકડા, દોધીની છાલના કકડા; કુમળા ભીડા, છોલેલા ચકગક દની કાતરીઆ, મોટા પણ તદન પાકેલા નહી તેવા લીપી છાલનાં અમદાવાદી ભેર, કેરીના મુકવેલા કકડા, સોજાં મુકાં અંજી, જર્દઆલુ, વચલા કદના મહાપ્લેચરના પટેટા તથા ઘણાં નાના કુમળા કારેલા દરેક ચેર ૨, મુકા મરચાની બુકી ચેર ૦૧, આડુ ચેર ૦૧, લસણ ચેર ૦૧, સોજો જલદ સરકો ખાટલી

૮, સોળે ગોળ શેર ૧૦, ઝિંગચી; લવંગ તથા તજ તણુ મળી તોળો ૧૧, નીમક તથા હલકો સરકો અપમુજ્ય.

આડુ લસણને છોલી આડુની પતળી કાતરી કાપી થોડાં નીમક સાથે ચોલીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવવું કારણને ચીરી હેઠથી વળમેલાં રાખી થોડા નીમક સાથે બે દીવસ રાખ્યા પછી પાણીથી બે વખત બરાબર ઘોષ નીચવીને બેથી હઠી દીવસ તડકે સુકવવા. એક જાતની છાલ તથા ચકરકંદના કકડાને પણ ઝિંગ ચીતે સુકવવું. પટેટાને છોલી વળગેલી ચાર ચીરમાં કાપી નીમકમાં ચાર પાચ કલાક દાખી રાખવા. ભીંડાને પણ સુકવવા. પછી સોળ સરકામાં ગોળ પીગળાવી ગાળી કલઈ ભરેલાં તપેલામાં એક જોથ આપી બધા સામાનને હલકા સરકાથી ઘોષને માહે નાખી ધીમે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારતી વખત છેલ્લે ભાર નાખવા. અચાર થડા થાય ને બરણીમાં ભરી ચપ્પ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાંધી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવા.

અચાર પચરસીયાં ૨જાં.

આખા મોટા પતળા વેગણા તજા સુરતી ચીલડાંના અકેક ધન્ય જટલા કાપેલા કકડા દરેક શેર ૧૦, સોળ દસેલી રાઈ તથા કુમળી પાપડી દરેક શેર ૫, સોળે નરમ ગોળ, લીલી હળદના કાપેલા કકડા, સોળ સાકરીયા ખારક, સોળ સુકા અંજીર તથા સુકા મરચા દરેક શેર ૩, ગાજર શેર ૮ ની છરીથી છાલ ઝોખવીને પછી જાદી સળી કાપેલી, આડુ શેર ૪, મોટી કાળી દરાખ શેર ૨, લસણ શેર ૧ છોષેલુ, જીરું શેર ૦૧ ખોખરું કીધેલુ, સોળે જલદ સરકો ખાટલી ૭, નીમક તથા હલકો સરકો અપમુજ્ય.

વેગણાને વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભા ચીરી પાથેર નીમક નાખેલાં પાણીમાં એ વેગણા તથા પાપડીને બાફી ઘૂર્ત કાઢીને તડકે સુકવવા. આડુને છોલી પતળી કાતરી કાપવી અને એ આડુ, ચીલડાં, ગાજર તથા હળદને અડધી પાયલી નીમક સાથે બે દીવસ બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢી બેથી તણુ દીવસ તડકે સુકવવું. થોડા સરકામાં મરચાંને પીચવા અને હલકા સરકાથી બધા સુકવેલા સામાનને તથા દરાખ, અંજીર, ખારક સધળાને સોળું ઘોઘું. પછી થોડા સરકામાં

રાધને ખુબ ચઢાવી તેમાં બધા સરકો તથા મરચાં બેળી બાકીને બધા સામાન એમાં ખરમોટી લખોટેલી બરણીમાં ભરવું અને ગોળને સોજાં દીમડાં ઉપર બતાવડે ભાંજી ભુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી બરણીમાના અચાર ઉપર સુકી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દીવસ પછી ઉઘાડી તળે ઉપર કરી સરકો સોસાઈ ગયો હોય તો ખીજે થોડો નાખી તૈયાર થાય સાં સુધી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે અમથા વેગણાનાજ અચાર કરવા હોય તો ઉપર સુજળ વેગણાને બાકી તેનાં વજન સુજળ બધા સામાન લઈને ભરવા, તેમજ અમથાં આરીયાનાં કરવાં હોય તો નાના આરીયાને આખાજ રાખવાં પણ મોટા કુમળા હોય તો તેને ઉભા ચીરીને પછી ઉપર અમાણે અચાર ભરવા

અચાર પચરસીયાં ૩ જાં.

ગાજર તથા સુરતી ચીલડાં દરેક થેર ૩૦૦, શાકરીયા ખારક તથા જર્દઆલુ દરેક થેર ૧, આડુ થેર ૦૦૦, સુકા અજીર થેર ૦૦૦, સોજ દલેલી રાઈ રતલ ૦૦, છોલેલુ લસણ તથા સુકા મરચા દરેક તોળા ૫, નીમક રતલ ૦૦, હળદના ગાઠીયા તોળા ૨, જીરૂ નવઢાંક, સોજે ગોળ થેર ૧૦, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨૦૦, હલકો સરકો અપ સુજળ

છરીથી ગાજરની છાલ આખવી કાઢીને જલદે રેસો કાપવો ચીલડાંના મોસખી ચણા જેટલા કકડા કાપવા. આડુની છાલ છરીથી આખવીને ઝીણું રેસો કાપવો અને એ ત્રણડેને ધોઈ કોરડું કરી લખોટેલી બરણીમાં નીમક સાથે ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢી બે દીવસ તડકે સુકવવું ખારક તથા જર્દઆલુના ઠંડીયા કાઢી એ બેઉના તથા અજીરના ઝીણું કકડા કરી હલકા સરકાથી ધોવું. જલદ સરકામાં છ સાત મરચા નાખી તદન કલકવાળી તપેલીમાં ચુલે એક કકરો બરાબર પાડીને થડો કરી એમાંથી જરા લેધ સોજ પાતા ઉપર તેમાં લસણ, મરચા તથા જીરૂ જીરૂ જીરૂ પીરુ હળદને બારીક પીસ્વી. પછી એ સોજ સરકામાંથી થોડામા રાધને

ખુબ ચઢાવવી અને બાકી રહેલા એ સરકામાં મેળવેનાં ભુકે કરીને નાખી પીગળાવી ગાળીને રાઈમાં રેડવો અને એમાં બધા પીસેલા મસાલા મેળવી માહે અચારનો બધા સામાન ભેળી બરછીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાધી એ દીવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું અને દસ બાર દીવસમાં અચાર વાપરવા. મરજી પડે તો મુકી મોઢી કાળી દરાખ શેર ૦૧ ના ઠરીયા કાઢી સરકાથી ધોઈને ખીજ સામાન ભેળી એ પછુમાહે નાખવી.

અચાર પપાઉનું.

કાચાં પપાઉને છાલી બેઠે ઇંચ લાખી અને પટેલાનાં બદાં વેફર જેટલી કાપેલી ચીપ શેર ૧૧૧, ધણા ઝીણા સફેદ કાદા શેર ૧ છાલેલા, તદન કુમળી ફ્રેંચખીન શેર ૦૧૧, નીમક રતલ ૦૧૧, સોજ દણેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૨, મરચાંની ભુકી ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, લીલા મરચા નવટાક, ધણાજ નજદ સરકો ખાટલી ૧, સોજ દણેલી રાઈ રતલ ૦૧

હઢી શેર પાણીમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને ખુબ કકડાવી તેમાં ફ્રેંચખીન તથા પપાઉ નાખી ઢાકીને ચાર મીનીટમાં ઉતારી પાડી બોચામાં અથવા નવી ટોપલીમાં એસાવી કાંદાને ધોઈ એ બધું કોરડું થવા ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકવું તેટલા કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડી થડો થાયને જરા સેઇ તેમાં રાઈને ખુબ ચઢાવી હળદ તથા મરચાંની ભુકી ભેળી બધા સરકો રેડી કાદા, ફ્રેંચખીન, પપાઉ તથા લીલા મરચા ખરમોઢી બરછીમાં ભરી બાકી વધેલા રસ રેડી અચાર બરાબર ડુબેલા નહી હોય તો ડુબે તેટલા ખીજ સરકો રેડી ચાર દીવસ પછી વાપરવાં એ અચાર લાખા દાહડા રેહતા પોચાં થયાથી સારા લાગતા નથી, માટે ઉપર લખેલા હીસાએ સામાનના થોડાજ બનાવવા. અમથા સરકાનાજ બનાવવા હોય તો તેમાં રાઈ, હળદ તથા મરચાંની ભુકી નાખવી નહી ઉપર લખેલી રીતે એજ એક તરકારી અથવા કોલીફલાવરનાં કે ધણી ઝીણી કુમળી કાકડી જે તે એકના જુદાં અચાર પછુ થશે. ફ્રેંચખીન તથા કાકડી બાકી વખતે પાણી શેર ૨ હોય તો તેમાં કાર-

બોનેટ ઑવ સોદા ચમચી ૦૧ નાખ્યાથી રંગ બદલાશે નહીં પણ લીલાંજ રહેશે.

અચાર પાકી કેરીનું.

પટેલની અથવા ખીજ સારી જાતની સાખા વગરની પાકી પણ સેજખી નરમ થયેલી નહીં પણ તદનજ કઠણ કેરીના છોલેલા બે ઇંચના કકડા થેર ૪, સોજે ગોળ બાજીને લુકો કીધેલા અથવા સોજ ખાડ રતલ ૧, દલેલી સોજ રાઈ તથા સુકા મરચા દરેક તોળા ૪, નીમક તથા સુકું લસણ દરેક તોળા ૨, જલદ સરકો પાઈંટ ૧.

મરચાના ડીઝકા કાઢીને પીરવા લસણને છોલીને ખારીક લુકો કાપવો. ગોળ યા ખાડને સરકામા થીગળાવી ગાળીને તદન કલ્ક ભરેલી તપેલીમા ધણી ઘાડો શીરો કરી ઉતારીને તેમા બધા સામાન બરાબર મેળવીને પછી કેરીના કકડા ભેળી થકુ થાય ને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાની બે ત્રણ દાહડે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું. દસ બાર દીવસમા અચાર તૈયાર થાયછે, પણ ત્રણ મહીના સુધીજ સારા લાગેછે લ બો વખત રહેતા ઉતરી જાયછે. એ અચારનો ટેસ્ટ બફેણાના જેવો લાગેછે.

અચાર પાણીનું.

સારી જાતની ફાટકુટ વગરની અને સેજ પણ દયાયલી નહીં હોય તેવી સોજ ત્રીણી ગોટલીની દળદાર તદન કોયળ કેરી મણ ૧, નીમક પાયલી ૧૥

કેરીના ડીઝકા કાઢી બે ત્રણ વખત પાણીથી ઘોષ સોજ કરી કોરડી થાય ને લખેટેલી બરણીમા પડેપડ નીમક સાથે દાખી દાખીને ભરવી જરાખી અળગી રાખવી નહીં અને બનતા સુધી કેરી સમાય તેટલીજ બરણી લેવી, પણ જો અધુરી રહેતો બરણીમા જાય તેટલા પથરને સોજ ઘોષ બરણીમા કેરીની ઉપર મુકવા પણ બરણી ભરેલી હોય તો પણ પછી તેમા દાખન કરવા માટે ખીજ થોડી કેરીને એજ રીતે ખીજ નાની બરણીમા જુદી ભરવી અને ત્રીજ દીને કેરીને બરણીમાંથી કાઢી જે કેરી લીલી હોય તેને હેઠે મુકવી, તેમજ ખરાબ થયેલી હોય તેને કાઢી નાખીને બારીની ખીજ બધી બરણીમા ભરી

અચાર ચીમરધને સોસાયાથી બરણી અધુરી થાયછે તેમાં પેલાં જીદી બરણીમા ભરેલા અચારને હથેલી વડે દાખી દાખીને ભરવા પછી ખીજ ત્રણ દાહડા બાદ અચારને પાછા ઐમજ કાઢીને તળે ઉપર કરીને દાખવા. તે પછી બધું નીમક પીગળીને તેનું પાણી થાય પછી દાખવું નહી. કોષક લોક ઐ અચાર ભગતી વખત માહે છુંદલી ફટકી જરા નાખેછે કે તેથી અચાર ધણા કઠણ રેહ, તેમજ કોષક અચાર ભગતી વળા માહે સોજી તાડી નામે છે કોષક તો કેરીને બરણીમા ભરવાને બદલે બધી કેરી સમાય તેટલા લાકડાના તથ અથવા તદન કલઈ ભરેલાં તપેલામા હેઠે તેમજ બારેકુપર ઘોધને સોખં કીધેલા કેળના પાદડા મુકીને તેમા અચાર ભરી ઉપર પણ પાદડા મેલીને પછી તેની અદર બેસુ આપે તેટલા મોટા ધરીનાં પધને સોજી ઘોધને અદરની કેરી દાખવા માટે માહે મુકેછે, જેમ કીધાથી બધે ઐક સરખું વજન થયાથી વગર દાખવેજ અચાર મજાહતા ચીમરધને સરખા થાયછે પછી ઐ અચારમાનું નીમક બધું પીગળી જધને પાણી થાયને કાઢીને પાણી સાથે બરણીમા ભરવાં બે ધ ટીનું પધ નહી હોય તો પછી તથ યા તપેલાની અંદર બેસતા પાટીયા મુકીને તેની ઉપર પથર અથવા ખીજું કાઈ વજન બધેથી સરખું મુકવું મરજ પડે તો અચારમા નીમક સાથે મુકા યા લીલા મરચા દોઢ થેર નાખવા કોયળ કેરી તપાસવા માટે કેરીના ડીચકા આગલથી માહે સીધી ઉભી મોટી લાખી ટાચણી યા નવી હંરપીન ભાકવી. બે કેરી કોયળ હથે તો તે માહે પેસી જથે, પણ બાથા હથે તો તે અટકથે કાપેલી સપાટ ભરેલી ઐક પાયલી નીમકનું વજન ચાર રતલ થાય છે.

અચાર પાણીનાં બાફેલાં.

ઉપર પાણીના અચારમા લખ્યા મુજબની કોયળ પણ બને તો તદનજ તાજી ઘુર્તની ઝાડપરની ઉતારેલી કેરી મણ ૧, સોજી સફેદ નીમક પાયલી ૨.

કેરીના ડીચકા કાઢી સોજી ઘોવી અને તદન કલઈ ભરેલા મોટાં તપેલામાં નાખી કેરી હમે તેટલું પુરવું થંડું પાણી રેડીને પછી માહેથી કેરીને કાઢી સેધ તપેલામાંના પાણીમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને પાછું ઐજ તપેલાંમા રેડી ચુસે મોટે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ કકરા પડે ને

માહે કેરી નાખી જરા વારે અદર ચમચ ફેરવી કેરીને તળે ઉપર કરવી અને કેરીનો રંગ સેજખી બદલાવા માટે કે તુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડવું. કારણ બધી કેરીનો રંગ બદલાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપરજ રાખ્યાથી પછી અચ્ચાર પોચાં થઈ જાયછે ઉતારયા પછી અચ્ચાર તદન થંડા થાય ને પાણી સાથેજ બરછીમા ભરવા અને અચ્ચાર નવાર તપાસ્તાં રેહી માહે કેરી પોચી થયલી હોય તો તે કાઢી નાખવી. દસ પંદર દીવસમાં અચ્ચાર તૈયાર થશે અને એકથી બે વરસ સુધી એ અચ્ચાર રહી શકેછે.

અચ્ચાર પીચનું.

અડધાં પાકપર ચઢેલા તદન કઠણ મોટા પીચ ૧૨, ખાડ રતલ ૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૧, લવગ ખપ મુજબ

પીચની ઉપરના ફવાને નરમ કપડાથી ગુછી કાઢી અંકેક પીચ મા છછ લવંગ ખોસ્વાં પછી એક નાની બરછીમા સરખાં ગોઠવવાં અને સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળી કલક ભરેલા વાસણમાં એક કકરો પાડી પીચ ઉપર રેડી થડુ થાયને ઢાકી ઉપર કપડુ બાંધવું. દસ દીવસ પછી ઉઘાડી પીચ ભાગે નહી તેમ સલાળથી માહેથી કાઢી બીજી બરછીમા મુકી સરકાને પાછો જથ્થો આપી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી થડો થાય પછી પાછો પીચ ઉપર રેડવો.

અચ્ચાર ફુટની છાલનું.

મજાહની સુવાળી પપેનાસની છાલ, સત્રાની છાલ તથા માસં ખીની છાલને વળગેલો અદરની બાજુનો ગર કાઢી નાખી બહી બારીક ચીપ કાપી તડકે સુકવવી અને એ છાલ ડુબે તેટલો સોજે જલદ સરકો લેવો અને તે સરકો ખાટલી ૨ થાય તો તેમાં સોજે ગોળ શેર ૧ તથા નીમક તોળા ૨૥ પીગળાવી ગાળીને એમા સુકા મરચા તોળા ૩ તથા આખા કાળા મરી તોળો ૧ નાખી કલક ભરેલી તપેલીમા ચુલે મુકી એક કકરો પડેને તુર્ત માહે સુકવેલી છાલ મેળવીને ઉતારી પાડી થડુ થાયને બરછીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું. પંદરથી વીસ દીવસા અચ્ચાર તૈયાર થશે.

અચાર બફેણાનું.

પાકી પણુ જરા કરક જેવી કંઠણ મજગામની કેરી ૨૫, સોજો પતની ગોળ શેર ૩, સોજો દલેલી રાધ શેર ૨, લસણુ શેર ૦૧ છાલીને જાડું છુ દેલુ, આપ્પા કાળા મરી, ખોખરું કીચેલું ૭૨, દલેલી ભેળ વગરની હળદ તથા મરચાની ભુકી દરેક નવટાક, નીમક તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો આટલી ૧૧, સરસીયુ તેલ શેર ૦૧.

કેરીને સોજો ઘોઈ કોરડી કરી ડીચકા કાઢવાં પછી ઝેક કલઈ ભરેલા મોટા તપેલામા પાણી ખુબ કકડાવી તેની ઉપર બોયુ મુકવું, પણુ બોયાને પાણી લાગે નહી તેટલું આપ્પું રાખવુ અને બોયામાં કેરી મુકી ઉપર ઢાકણુ ઢાકી વરાળથી કેરી બાકીને કાઢી ચાર પાંચ કલાક વખાવી છુટી છુટી મુકવી અને તદન થ ડી થાયને અડધી આટલી સરકામા રાધને ખુબ ચઢાવી તેમા બધા સામાન તથા બાકીનો સરકો ભેળી માહે કેરી ખરમોટી કોડીની અથવા લખોટેલી બરછીમાં ભરી રસ વધે હોય તો ઉપર નામી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી કપડું બાધી પાંચ છ દાહડા પછી તળે ઉપર કરી એ મુજબ થોડે દાહડે બે તણુ વખત તળે ઉપર કરવુ.

અચાર બફેણાનું ૨ જી.

મજગામની પાકી પણુ તદન કઠણુ સોજો કેરી ૨૫, મીઠું તેલ આટલી ૧૧, સોજો દલેલી રાધ શેર ૩, સોજો ગોળ શેર ૧, લસણુ શેર ૦૧ છાલીને જાડું છુ દેલુ, મરચાની ભુકી નવટાક, દલેલી સોજો હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળા ૫, સોજો જલદ સરકો આટલી ૧.

કેરીને સોજો ઘોઈ નુછી કોરડી કરી ડીચકા કાઢવા અને ઝેક મોટા કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામા તેલ કકડાવી તેમા બધી કેરીને પાચીને મુકી હળદ સાથે નીમક ભેળીને ઉપર ભભરાવી ઢાકણુ ઢાકી તેપર પાણી નામી ધીમે બળતે રાખવુ. થોડે વારે ઉંઘાડીને જોવુ અને કેરી મજાહની કુલી હોય તો પછી સંભાળથી ફેરવીને પાણું ઢાકણુ ઢાકી ઉપર પાણી રેડી અડધી કલાક પછી ઉતારી કેરી કાઢીને થ ડી થવા છુટી છુટી મુકવી અને તેલને પણુ થડું થવા દેવુ. પછી

સરકામામાં રાઇને ખુબ ચઢાવી તેમાં સાફ કીધેલા ગોળ, મરચાંની ભુકી તથા લસણ ભેળીને પછી એ બધું ચડાં તેલમા મેળવી એ મેળવણીમા કેરી ખરમોટી લખોટેલી બરણીમા ભરી મેળવણી વધી હોય તે ઉપર રેડી ઢાંકણ ઢાકી કપડું બાંધવું. બધા સામાન તથા કેરી બધુ બરણીમા ઉપર સુધી સમાય અને અધુરી નહી રહે તેટલી બરણી લેવી પાચ છ દીવસ પછી બફેલા ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી એ મુજબ અવાર નવાર બે ત્રણ વખત કરવા.

અચાર બફેણાંનાં કાચી કેરીનાં

ઝોણી ગોટલીની દલદાર મોટી કાચી કેરી ૮ વજનમા થેર ૪, સોજ દલેલી રાઇ રતલ ૦૧, મરચાંની ભુકી તોળો ૧, ખારીક છુદેલું ૭૩ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૨, લસણ નવટાંક છોલીને જડુ છુદેલું, દલેલી સોજ હળદ ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, ઘણું જલદ સરકો ખાટલી ૦૧૧, નીમક તોળો ૩, સોજુ મીઠું તેલ ભરેલું પાથેર ૦૧

સરકાને એક કકરો પાડી થડો કચેા અને એમા ઉપલા બધા સામાનને મેળવી કેરી ઘોઇ નુછીને તદ્દન કોરડી કરી એમા મેળવી બધુ બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું ત્રીજે દીને અંદર કેરીનું પાણી છુટશે પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ચરેને વાપરવા

અચાર ખીટરટનું

સારી જાતના કુમળા પણ સેગડી જેટલા જદા ખીટરટને ભીનાં કપડાથી નુછી જગા ડાડા રાખીને પાદડા કાપી કાઢી પાણીમા બાફવા મુકી છાલ નીકળે તેટલા બફાયને ઘૂર્ત કાઢી લેઇ હાથવડે છાલ કાઢી નાખીને પછી એક ધ્રુવ જેટલી જદી કાપેલી કાતરીઆ ગતલ ૧, આખા કાળા મરી તથા છોલેલા આડુની ધણીજ ખારીક સ્લાઇસ દરેક તોળો ૨૧, ઘણું જલદ સોજે સરકો ખાટલી ૧, સોજ ખાડ ગતલ ૧, નીમક તોળો ૦૧

સરકામા ખાડ પીગળાવી ગાળીને પછી માટે આડુ તથા મરી નાખી કલઈ ભરેલા વાસણમા એક કકરો પાડી થડો કરી નીમક

નાખ્યું અને ખીટરૂતને બરણીમાં ભરી તેની ઉપર સરકો રેડી બંધ કરવું. લાખા દાહડા રાખ્યું હોય તો પોહળાં મોઢાની આટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. ચાર પાચ દીવસમાં અચાર તૈયાર થાય છે ખીટરૂટ કુમળો પણ ધણી જલ્દા અને મોટો હોય તો પછી ઉપર ત્રમાણે બાફી તેની અંકેક ઇંચ જલ્દી કાતરીઓ કાપી તેના ચાર ચાર કકડા કાપીને લેવો ખીટરૂટની છાલ સેજખી ઓખવાયલી હોયતો બાફતી વેળા બધો રંગ નીકળી તદન શીકો થશે માટે તેમ થવા દેવું નહીં

અચાર ભીંડાનું.

સોજ મોટા જલ્દા ગરવાળા ખીયા વગરના તદન કુમળા ભીંડા શેર ૨, નીમક તોળા ૭, સુકા મરચા તોળો ૧૦૦ જલ્દા હુંદલાં, સોજે જલ્દા સરકો આટલી ૧.

ભીંડાના મુડા તથા ડીચકા કાઢવા નહીં, આખાજ રાખી ભીંડાં કપડાથી નુછીને બરાબર સાફ કરવા અને નીમક સાથે બરણીમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ કાઢી બેદીવસ તડકે બરાબર સુકવવા. પછી મરચાને સરકામાં નાખી એક કકરો પાડી થડો થાયને ભીંડાને બરણીમાં ઉભા ગોઠવીને ભરી તેની ઉપર સરકો રેડી ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધવું થોડે થોડે દાહડે અવારનવાર બરણીને હલાવવી. એક મહીને અચાર તૈયાર થાય છે રાખના બનાવવા હોયતો સરકો થંડો થયા પછી તેમથી જરા લેઈ તેમાં સોજ દલેલી રાખ તોળા ૨ ને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો સરકો મેળવી ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

અચાર માછલી તાજનું.

કોઈ પણ જાતની તાજ માછલીની કટકી કાપવી અને બોધ હોય તો આખીજ રાખવી અને નીમક લગાડીને બે કલાક રાખ્યા પછી સોજ ઘોષ સોજ મીઠાં તેલમાં કકરી તળી થંડી થવા દેવી અને એ માછલી રતલ ૪, સોજ દલેલી રાખ શેર ૧૦, આખાં કાળાં મરી તથા મરચાંની બુકી દરેક તોળા ૨૦, ખોખરું ક્રીધેલું જીરું તોળો ૧૦૦, લસણુનો મોટો કડો ૧ ઓલીને જરા ખોખરું ક્રીધેલું, દલેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજે જલ્દા સરકો ૫૫ મુજબ.

સરકાને કલધ ભરેલાં વાસણમાં ઝેક કકરો પાડી થંડો થવા દેવો પછી થોડા સરકામાં રાધને ખુબ ચઢાવી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી મેળવણી ધણી કઠણ હોય તો જરા ખીજે સરકો ભેળી જરા ઘટ જેવી કરવી, પણ પતળી કરવી નહી, પછી તેમાં બધી તળેલી માછલી ખરમોટી બરણીમાં ભરવી. જેમ કરતા મસાલો ઘટે તો ખીજે થોડો બનાવવો. માછલીને બદલે ધણુ મોટા તાજા લેવટા અથવા મોટી કોળમીનાં અચાર પણ ઝેજ રીતે કરવા ઝે અચાર પાંચ સાત મહીના રહેછે. તાજી ધરભના પણ ઝે રીતે થશે પણ તે ઝાળ દીવસ રહેશે નહી

અચાર માછલી સુખીનુ.

મોટા તાજા છમણા ૨૨, આખી રાઈ, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; લસણ; સુકા મરચાં, ૭૩ તથા મસાલો ગરમ દરેક શેર ૦૧, સોજ દલેલી હળદ તોળા ૨૧, નીમક તથા જલદ સરકો ૫૫ મુજબ.

અચાર ભરવાની બે દીવસ આગમચથી લસણને છોલી રાધ તથા મરચાં સાથે જરા સરકામાં બારીક પીસી કોડીના વાસણમાં ભરી રાખવુ છમણાની કટકીઝી કાપી ઝેક ભોરદુધી વળગેલીજ રાખવી છુટી કરવી નહી પછી થોડા કેળના સોળા પાદડાને ઘાઈ કોરડાં કરી સોળા મોટા તદન કલધ ભરેલા તપેલામાં હેઠે તથા ભોરદુધર મુકવાં અને પુરતા નીમક સાથે માછલીને તેમાં ભરી તેની ઉપર ખીજાં પાદડાં ઢાકી તેની અદર ચપટ બેસતુ કલધ ભરેલું ઢાંકણ ચટ્ટું મુકી તેપર વજન મેલી ઝેક ગત રાખ્યા પછી સહવારે કાઢીને દરીયાનાં પાણીથી ત્રણ વખત સોજ ધોઈને પછી ગામઠી ઝેરંડીયાનો જરા હાથ માછલીને લગાડી તદન મુકી છોડા જેવી થાય ત્યાં મુકી તડકે મુકવવી. પછી ઉપલા પીસેલા મસાલા સાથે બાકીનો સામાન ભેળી મેળવણી ઘટ થાય તેટલો સરકો મેળવીને તેમાં માછલીને ખરમોટી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું. કોષ વખત તળે ઉપર કરવું અને અચાર ચરેને ખાલી વખત તળીવુ.

અચાર માહુંગાનું.

તદન પાકટ મોટા માહુ ગાની ચીર કાપી અદરનો ખીયાં સાથ નો રસવાળો ગર કાઢી નાખી ઉપરની છાલ ધણીજ પતળી છાલી કાઢ્યા પછીનો જે અદરનો સફેદ કઠણુ ભાગ રહે તેના બે ધ્રુવ કાપેલા કકડા રતલ ૬, સોજે ગોળ શેર ૩, દલેલી સોજ રાધ તોળા ૧૨, છાલેલું લસણુ તથા ડીચકા કાઢેલા સુકા મરચા દરેક તોળા ૨૧, જીરું તોળા ૧૧, જલદ સરકો આટલી ૧.

છ શેર પાણીમાં નવ તોળા નીમક પીગળાવી કલધ બરેલાં તપેલામા ગાળી તેમા માહુ ગાના કકડા નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકી કકડા સેજ નરમ થાયને કલધ બરેલા મોટા મોયાં અથવા નવી ટોપલીમા નાખી અધુ પાણી નીકળી જાય ને ટુકા દાહડા હોય તો હઢી અને મોટાં હોયતો બે દીવસ તડકે સુકવવા. જીરું, મરચાં તથા લસણુને સેજ સરકામા આરીક પીસ્તુ પછી ગોળને ભાંજ બુકો કરી બધા સરકામા પીગળાવી નેટના બેવડા કપડાંથી ગાળીને પછી તેમાથી રાધમા જરા નાખી ધુટીને ખુબ ચઢાવ્યા પછી માહે પીસેલા મસાલા મેળવી આક્રીને બધા ગોળ સાયનો સરકો ભેળી તેમા માહુ ગાના કકડાને ખરમોટીને અધુ ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાધી બે દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવુ. આર ૫ દર દીવસમા અચાર તૈયાર થશે

અચાર મેથીયાં.

સારી જાતની સાખા વગરની ત્રીણી ગોટલીની મજાહની દળદાર કોયલ કેરી ૫૦, નીમક ભરેલુ શેર ૨ અથવા તોળેલું રતલ ૨, સોજુ રાધનુ નેલ આટલી ૨, આખી રાધ, જીરું; સુકાં મરચાં તથા લસણુ દરેક શેર ૦૧, સોજ કેસર તોળા ૦૧

લસણુને છાલી કેસર મરચા, રાધ તથા જીરા સાથે સોજ પાતા ઉપર આરીક પીસી નીમક સાથે ભેળવુ અને કેરીને સોજ ઘાઘ નુછીને કોરડી કરી વળગેલી ચાર ચીરમા ડીચકાં આગળથી ઉભી ચીરી માહેથી ગોટલી કાઢી નાખી મસાલાને કેરીના ગાળામા દાખીને ભરવો પછી બધી કેરીને સોજ ખરણીમા ગોળીને ઉભી

મહી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ત્રીજે દિને ઉંઘાડી રાખવું તેલ રેડી બરણીને હલાવી ચપટ બ્રુચ મારી કપડું બાધી અવાર નવાર અચારને તપાસવા.

અચાર મેથીયાં રળ.

ઉપર મેથીયાં અચારમા લખ્યા મુજબ કેરી મણ ૧, દલેલી મેથી શેર ૪, નીમક પાચલી ૧, સોજ દલેલી રાઈ શેર ૨, છુ દેલુ જીરૂ તથા ખોખરું કીચેલું લસણ દરેક શેર ૧, મરચાની બુકી તથા સોજ દલેલી હળદ દરેક શેર ૦૧, સોજે જલદ સરકો તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક બાટલા ૧.

અધી સામાન ભેળો આટાની કાની મસળવો પછી ઉપર મેથીયાં અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે કેરીને ચીરી માહેથી સાફ કરી તેજ રીતે કેરીમાં મસાલો ભરીને બરણીમા ઉભી મુકી વધેલો મસાલો ઉપર નાખી સરકો તથા મીઠું તેલ રેડી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી ત્રણ દિવસ પછી કાઢી તળેતી કેરી ઉપર અને ઉપરની કેરી હેઠે મુકી થોડે થોડે દિવસે તપાસ્યા કરવું.

અચાર મેથીયાં ૩ળ.

પેહેલાં મેથીયા અચારમા લખ્યા મુજબની કેરી ૫૦, સોજ દલેલી ગધ શેર ૧, દલેલી મેથી તથા મુકા મરચાની બુકી દરેક શેર ૦૧, દલેલી હળદ શેર ૦૧, નીમક ભરેલુ શેર ૧૧, હીંગનો બુકો તોળા ૩, સોજી મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

એક શેર નીમક સાથે હળદ ભેળી અડધુ બરણીના તળીયામા નાખવું. બાકીના અડધા શેર નીમક સાથે અધી મસાલો ભેળી કલક ભરેલા ખુનચામા ઢગળો કરી તેની વચ્ચેમા ખાડો પાડી તેમા હીંગ નાખી પોણી પાઇટ તેલને કકડાવી તે રેડી બીજો ખુનચો ઢાકી ૫ દર મીનીટ રાખ્યા બાદ બધુ મસળવું અને પેહેલા મેથીયા અચારમાં લખ્યા મુજબ કેરી ચીરી ગોટલી કાઢી અને બીજા મીઠા તેલમા કેરી બાળીને પછા એજ રીતે કેરીમાં મસાલો ભરી તેમજ બરણીમાં ગોઠવી બાકી રાખેલા હળદ સાથેના નીમકને ઉપર નાખી ઢાકણ ઢાકી કપડું બાધવું પછી બીજે દિને કેરી કુબતા ઉપર ચાર આગળ આવે તેટલું બીજી મીઠું તેલ બરણીમા રેડવું.

અચાર મોગલ

સારી જાતની કુમળી કેરી ૨૫, તાદરા કાઢેલા ધાણા, છોલેલુ લસણ તથા છોલેલા આડુની પતળી કાતરી દરેક થેર ૦૧, કુદનાની કુડી ૨, તાજા કરીલીમ તોળો ૧, લીલા મગ્યા થેર ૦૧ કલનજી જીરૂ તોળો ૧૧, ઝેળચી, લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧, સોજો ગોળ, સોજો સરકો તથા નીમક ૫૫ મુજબ

કેરીને વળગેલી ચાર ચીરમા ઉભી ચીરી ગોટલી કાઢી નાખી થોડા નીમક સાથે ઝેંક દાહાડો બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢીને તડકે બેથી હઠી દીવસ સુકવવી આડુને જરા નીમક સાથે બાર કલાક રાખ્યા પછી તડકે બે દીવસ સુકવવું કુદનાને પણ તડકે સુકવવો પછી બધો સામાન તોળીને તેના વજન જેટલો ગોળ લેવો અને બધો મસાલો ભેળી કેરીના ગાળામા અંકેક મરચા સાથે દાખીને મુકી કેરીને દારાથી બાની લેવી પછી કેરી કુમે તેટલા સરકામા પુરતો ગોળ પીગળાવી ગાળી તેમા કેરી તથા મસાલો વધ્યો હોય તો તે નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ચુલે ધીમી આગે ઉઘાડું મુકી કેરી નરમ થાયને ઉતારી અચાર થડા થાયને બરણીમા ભરી ચપટ હાકી ઉપર કપડું બાંધવું

અચાર રાઈનું.

સારી જાતની કોયલ કાચી કેરી ૩૫, સોજો જલદ સરકો આટલી ૪, છોલેલા આડુની પતળી કાતરી થેર ૦૧, ભરેલું નીમક થેર ૧૧, દલેલી રાઈ તોળા ૫, પીસેલા મુકા મરચા, 'ખાખર' કીચેલુ લસણ તથા સોજા દલેલી હળદ દરેક નાટાક, સોજો જલદ સરકો ૫૫ મુજબ

પચીસ કેરીને વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી માહેથી ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે ચાવીસ કલાક બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢી દોઢ આટલીસરકામા હળદ ભેળી સોજા કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઝેંક ફકરો પાડી થડો કરવો. બાકીની દસ કેરીને છોલી ગોટલી કાઢીને પાસ્ત્રી પછી બધા સામાનને પીસેલી કેરી સાથે ભેળી કેરીના ગાળામા ભરી બરણીમા ઉભી ગોઠવી મસાલો વધેતો તે ઉપર મુકી કેરી કુમે નહીતો પછી ઘટે તેટલો પીજો સરકો રેડી ચપટ હાકી કપડું બાંધી થોડા દીવસ પછી અચાર તપાસવા અને તૈયાર થાયને કહણુજ વાપરવા.

અચાર રાઈનું ૨ નું.

મોઠી દલદાર સાખા વગરની સોજી કાચી કેરી ૭૫, સોજી દલેલી રાઈ શેર ૪, સોજી જલદ સરકો ખાટલી ૩, લસણુ શેર ૧, મરચાંની જુકી તથા સોજી દલેલી હળદ દરેક શેર ૦૧, નીમક ભરેલ શેર ૩.

કેરીની ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી ઘાંધ સુકી કરી નીમક સાથે બે દીવસ બરછીમા ભરી ત્રીજે દીને તેજ નીમકના પાણીમા ઘાંધને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી. લસણુને છોલી પોણા શેરને ખોખર કરી બાકીનું આખી કળી રાખવું સરકાને કલકલ ભરેલી તપેલીમા એક કકરો પાડી થડો થાયને થોડામા રાંધને ખુબ ચઢાવી તેમાં બધા સામાન તથા સરકો ભેળી તેમા કેરી ખરમોઠી બરછીમા ભરી રસ વધે તે ઉપર નાખી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું થોડા દીવસ પછી તળે ઉપર કરવું અને તૈયાર થયા પછી કઠણુ હોય તેટલાજ વાપરવાં

અચાર રાઈનું ૩ નું.

ધણી મોઠી પણુ કોયલ કેરીના અચાર પાણીના આફેલા લખેલા છે તેમ ભરવા અને તેની ચાર ચીર કાપી ગોટલી કાઢી નાખી એ ખરમોઠી રહે તેટલી રાંધને જલદ સરકામા ખુબ ચઢાવી થોડા સુકા મરચાંને પીસી થોડા લસણુને છોલી ખોખર કરી ગાંધમા ભેળી તેમા કેરીની ચીર ખરમોઠી લખોટેલી અથવા કોડીની બરછીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી અચાર તૈયાર થાયને વાપરવા એ અચાર ધણા દીવસ રહેશે નહીં માટે જલદી વાપરી નાખવા

અચાર રાઈનું ૪ થું.

છોલીને નીમકમા એક દીવસ રાખીને પછી બે દીવસ તડકે સુકવેલી કેરીની ચીર શેર ૨૦, આડુ તથા લસણુ દરેક શેર ૦૧, હળદના ગાઠીયા; સુકા મરચાં તથા આખી રાઈ દરેક શેર ૦૧, સોજી ખાંડ શેર ૩, જલદ સરકો ખાટલી ૨

આડુ, લસણુ, રાઈ, મરચાં તથા હળદને એક દીવસ તડકે સુકયા પછી આડુ લસણુને છોલી એ બધી પાચે ચીજને પીસવી. પછી તેમા કેરીને ખરમોઠી બરછીમા ભરી અને સરકામા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ઉપર રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી ૫૨ દીવસ તડકે સુકયાથી તૈયાર થશે

અચાર રાઈનું ૫ મું.

મોટી સાખા વગરની પટેલની કેરી ૫૦, સોજ દલેલી રાઈ શેર ૩, મરચાની ભુકી શેર ૧, જલદ સરકો બાટલી ૨, ખાવાનું સોજું સેલેડ ઑઈલ વાઈન ગ્લાસ ૧૧, નીમક ભરેલુ શેર ૩, લસણ શેર ૨

કેરીને ચાર ચીરમા કાપી ગોટલી કાઢી છાલીને નીમક સાથે બર-ભૂમાં ત્રણ દિવસ રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતા તડકામા એકથી દાઢ દાહડો સુકવવી લસણને છાલી અડધાને જડું પીસ્તું અને અડધુ એમજ ગાખવું પછી થોડા સરકામા રાઈને ખુબ ચઢાવી સેલેડ ઑઈલ સીવાય બાકીનો ખીજો બધો સામાન તેમાં બેળી બધો સરકો મેળવી કેરી ખરમોટી બધું બરભૂમા ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી થોડે થોડે દાહડે અચાર તપાસી તળે ઉપર કરવા અને તૈયાર થાયને જલદી વાપગવા. કાજુ રાઈનાં અચાર નરમ થયા પછી સારા લાગતા નથી, કહણજ સારા લાગેછે

અચાર રાઈનું ૬થું.

પટેલની મોટી સાખા વગરની કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી છાલીને ગોટલી કાઢેલી રતલ ૧૦, દલેલી સોજ રાઈ તોળા ૧૦, સુકું લસણ શેર ૦, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧૧, નીમક રતલ ૦, સોજું ખાવાનું સેલેડ ઑઈલ, સોજું મીઠું તેલ અથવા સરસીયુ તેલ એ ત્રણ માથી જે તે એક જાતનું તેલ નાના ચમચા ૬, જીરું નવટાક જડુ છુ દેલું, સુકા મરચાની ભુકી તોળા ૫

કેરીની ચીરને નીમક સાથે બરભૂમા ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢી પુરતા તડકામા ત્રણથી ચાર દિવસ સુકવવી સરકાને કલઈ ભરેલાં વાસણમા એક કકરો પાડી થડો કરવો લસણને છાલી અડધુ એમજ રાખી અડધાને ખોખરું કરવું થોડા સરકામા રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમા ખીજો થોડો સરકો બેળી મરચાની ભુકી, જીરું, લસણ તથા બાકીનો સરકો બધુ બરાબર મેળવી માહે કેરીની ચીર ખરમોટી બર-ભૂમા ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી થોડે થોડે દીનને અંતરે તળે ઉપર કરી અચાર સુકુ લાગે તો ખીજો જરા સરકો રેડવો. પદર દિવસમા અચાર તૈયાર થશે, પછી કહણ હોય તેટલાજ વાપગવા કાજુ રાઈના અચાર જલદી પોચા થઈ જાયછે અને તે સારા લાગતા નથી

અચાર રાઈનું ૭ મું.

સારી જાતની સાખા વગરની માઠી કાચી કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છાલ રાખી માહેલી ગોટલી કાઢી નાખીને રતલ ૩, સોળે ગોળ શેર ૧, છાલેલું લસણ તથા સુકા મરચા દરેક નવટાક, જીરૂ તથા હળદતા ગાઢીયા દરેક તેળો ૧, સોળે જલદ સરકો બાટલી ૧૧, દલેલી રાઈ તેળા ૫, નીમક ૫૫ મુજબ

કેરીની ચીરને સોજી ઘોષ કોરડી કરી થોડા નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમા રાખ્યા પછી બરાબર પુરતા તડકામા બે દીવસ સુકવવી. જરા સરકામા જીરૂ, મરચા તથા લસણને જાડું પીસ્તુ હળદને બારીક પીસી. પછી કોડીનાં વાસણુમા થોડા સરકામા રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમા બધા સામાન નાખી ખપતો ખપતો બધા સરકો ભિળવો અને કેરીની ચીરને એ ભિળવણીમા ખરમાઠી બધી ભિળવણી સાથેજ ચીરને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અતરે તળે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસમા અચાર તૈયાર થશે રાઈના અચાર લાખો વખત રેહતા નથી માટે કંઈ હોય તેટલાજ વાપરવા.

અચાર રેસાનું.

સારી જાતના સોજાં મેદા આડુની છાલને છરીથી આખવી કાઢી ને પછી બારીક કાપેલા રેસો શેર ૫, સુકા મરચા તથા લસણ દરેક રતલ ૦૧, શાકરીયા ખારક, સોજાં નવા સુકા અજીર તથા માઠી સુકી કાળી દરાખ દરેક શેર ૧, નીમક રતલ ૧, સોજી દલેલી ગાંધ, સોળે સરકો તથા હલકો સરકો ૫૫ મુજબ

નીમક સાથે રેસો ભિળી એક નવી ટોપલીમા ભરી ઉપર ઘોષને નુછેલુ કેળનું પાદડું મુકી ટોપલીની અંદર બેસતુ આંધ તેટલું કલઈ બરેલું સોજી ઢાંકણ ચઢું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક પછી કાઢી પુરતા તડકામા બેથી ત્રણ દીવસ સુકવવું. લસણને છોલી મરચા સાથે બારીક પીસ્તું પછી બધા સામાન ખરમાઠી ગહે તેટલી ગાંધને સોજા સરકામા ખુબ ચઢાવી તેમા લસણ તથા મરચા ભિળવા અને બધા સુકા મેવાને હલકા સરકાથી સોળે

ધાઈ એ તથા રેસાને રાઈની મેળવણીમાં ખરમાદી ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી અચાર ચરે લાં સુધી અવાર નવાર ચાર પાંચ દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરવુ રાઈની મેળવણી પતળી નહી પણુ ઘટ કરવી.

અચાર રોજેલનું

સુકવીને તોળેલા રોજેલ ચર ૧, સોજો ગોળ ચર ૫, સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૧૧, નીમક રતલ ૦૧, સુકા મરચા તોળા ૩, એળચી તોળો ૧૧, લવંગ તોળો ૧

મોઠા તાળું રોજેલની નાની મોટી બધી પાદડી કાઢી તેને નીમક સાથે ભેળીને સોજી ટોપલીમાં ભરી તેની ઉપર ધોધને કોગડું કીધેલું કેળતુ પાદડુ ઢાકી કલઈ ભરેલા ઢાકણુને ટોપલીની અંદર ચટુ બેસતુ સુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી તડકે જરા પોચા જેવાંજ સુકવવા, તદન સુકા છોડા જેવા કરવાં નહી. મરચાને પીસવા, એળચીના દાણા કાઢી લવગ સાથે ખોખરું કરવું. પછી ગોળને ભાજી સરકામાં પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધે સામાન ભેળી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે બિધાડું સુકી અવાર નવાર કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનો ચમચો ફેરવી સરકો સુકાવા આવે અને અચાર જરા ઢીળા જેવા હોયનેજ ઉતારવા, ચાસ થવા દેવા નહી. થડા થાયને ખરણીમાં ભરી ઉપર કપડું બાધવું. ત્રીખાસ પસદ નહી હોય તો મરચા ઝોછા લેવા.

અચાર લીંબુનાં.

સારી જતના જદી છાલના મોઠા ખાટા લીંબુ રતલ ૧, આડુ રતલ ૦૧, લવગ રતલ ૦૧, આખી રાઈ તથા લસણુ દરેક ચર ૦૧, ચીનીકપાલા તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

લાંબુને ધાઈ નુછી કોરડા કરી ડીચકા આગલથી બેભાં ચાર ચીરમાં કાપી હેડેથી થોડો ભાગ વળગેલો રાખી તેમાં દાખી દાખીને નીમક ભરી સોજી ટોપલીમાં ગોઠવીને ઉભા સુકી દસ દીવસ તડકે સુકવવાં. આડુને છરીથી ઝોખવી છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણુને છાલી ખોખરું કરવુ. બે ખાટલી સરકાને

તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરે પાડી થંડો કરવો ત્યાર બાદ બધા સામાન સાથે ભેળી તેની સાથે લીંબુને એક બરણીમાં ઉભા ગોઠવીને મુકી એ બધું કુબતાં ઉપર બે આગળ જેટલો સરકો આવે તેટલો રેડવો, પણ કદાચ સરકો ઘટે તો એજ રીતે બીજો ગરમ કરી થંડો પાડીને રેડી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધી ચાર પાંચ દાહડાને અતરે ઉંઘાડીને તપાસ્યા કરવું એ અચાર છ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૨ જ.

એક શેર સોજા આડુને ઉપર પેહેલા લીંબુના અચારમાં લખ્યા મુજબ છોલી કાતરીઆ કાપી થોડા નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે મુકવવું પછી બીજી છાલના સોજાં મોટા કઠણ એકસો લીંબુને ઉપર અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે ધોઈ નુછીને ચીરવા અને સોજા સફેદ નીમક ઉપસેલા ભરેલાં મોટા આઠ કપ ભરી લેવું અને સોજા ભેળ વગરની દલેલી હળદ અને તે નહી હોય તો પછી હળદના ગાઠીયાને આપો દાહડો તડકે મુક્યા પછી છુદી તારની ચાળણીથી ચાળીને તે હળદ એવુજ ઉપસેલું ભરેલું એક કપ લેઈ નીમક સાથે ભેળીને લીંબુના ચીરેલા ભાગમાં દાખી દાખીને ભરવું, જેમ કરતા ઘટે તો એજ પ્રમાણે બીજું નીમક તથા હળદ ભેળીને લેઈ બધાં લીંબુ થાયને એક પેચની બુચની બરણીમાં અને તેવી નહી હોય તો સાધારણ ચપટ ઢાકણની બરણીમાં લીંબુને દાખી દાખીને ઉભા મુકી બમે પડે થોડું આડુ નાખવું. તીખાં અચાર પસંદ હોય તો નીમક તથા હળદમાં ત્રણ તોળાને આસરે ઘરમાં છુદેલી મુકાં મરચાની મુકી ભેળવી અને બીજા વીસેક લીંબુનો રસ કાઢી બરણીમાં ભરેલા લીંબુની ઉપર રેડી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાધવું ચોથે દીને પેચની બરણીમાં અચાર હોય તો ભોંયપર સાદડી પાથરી તે પર બરણીને આડી મુકીને ગથડાવવી, જેથી માહે છુટેલો રસ ફરીને બધે સરખો. લાગશે પણ સાધારણ ઢાકણની બરણી હોય તો એક સોજા વાસ-ણમાં બધા અચાર કાઢીને ઉપરના તળે અને તળેના ઉપર મુકી પાછું ઢાકી તે પછી પેચની યા સાધારણ ઢાકણવાળી બરણીમાંનાં અચારને પાંચ છ દાહડાને અતરે બીજાં પાંચ છ વખત એ

મુજબ તળે ઉપર કરવા. જે પછી અમયાં ઉંધાડીને અવારનવાર તપાસતાં રહેવું. એ અચાર સવાભેથી હઠી મહીને ચડીને તૈયાર થાય છે. જે મીઠાસ પસદ હોય તો એક શર સોળ ગોળનેા બુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી સાફ કરી અચાર ભરયા પછી પેહલી વખત તળે ઉપર કીધા બાદ ગોળને બરણીમા ઉપરથી મુકવો. બીજી રીતે અચાર ભરવા હોય તો ઉપર મુજબ લીંબુને ચીરી તેમા નીમક તથા હળદ ભરી કોડીનાં છાલકા વાસણમાં સોળું સફેદ કપડું પાથરી તેની ઉપર ઉભા મુકી તદન મુકા થાય ત્યા મુધી તડકે મુકવા. ત્યાર બાદ બરણીમા ઉપર મુજબ ઉભા ગોઠવી લીંબુનેા રસ હોયતો તે અંને તે નહી હોય તો સોળ જલદ સરકાને એક કકરો પાડી થંડો કરી બરણીમાના લીંબુ બરાબર કુળે તેટલો રેડવો. ગમે તો એમા પણ આડુની મુકી કાતરીઓ, મરચાંની બુકી તથા ગોળ નાખવો વરસાદનાં દાહડાના લીંબુ પાણી પીધેલા હોવાથી કોઈ વખત તેના અચાર બીગડી જાય છે

અચાર લીંબુનાં ૩ જાં.

પીળી છાલના ધણું મોટા સોળાં તાજ રસદાર લીંબુ શર ૧૫, નીમક રતલ ૧૧, જલદ સરકો બાટલી ૫, સોળાં મુકા મરચા નવટાક.

લીંબુ તદન આખા ફાટફટ વગરના લેવા અંને તેને સોળાં ઘોષ કપડાથી ગુછી કોરડા કરી ટેબલ ઉપર દુધેલી વડે ઘાખીને નરમ કરી બધા નીમક સાથે બરણીમા ભરી રોજ તળે ઉપર કરી ત્રણ દીવસ રાખ્યા બાદ ચોથે દીને કાઢી સફેદ કપડા ઉપર તડકે મુકવા મુકવા. જે દીવસ લાખા હોય તો છ અંને ટુકા હોય તો આઠ દાહડા તડકે બરાબર મુકવવા ત્યારબાદ સરકાને તદન કલક ભરેલી તપેલીમા મરચા સાથે નાખી એક કકરો પાડી થંડો કરી બરણીમા લીંબુ ભરીને તેમા મરચા સાથેજ સગ્કો રેડવો. ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે અચાર તળે ઉપર કરતા રેહવું. મીઠાસ પસદ હોયતો સરકો ગરમ કરવી વેળા માહે અડધો શર સોળ ખાડ નાખવી, નેમજ તીખાસ વધારે જોઈયે તો માહે સોળ મરચાની બુકી ત્રણ તોળા નાખવી. હમેશ બરણીના ઢાકણપર સફેદ કપડું બાંધવું. એ અચાર સવાદોઢ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૪ થાં.

સોજાં મોઠાં લીંબુ ૩૦, લીલા મરચાં શેર ૧, કેસર વાલ ૨૧
ઐંસ બે આની ભાર તોળીને તેમની અડધી, નીમક ઉપસેલા
ભરેલા નાના અમચા ૩.

કેસરને પીસી નીમકને વાટી તેની સાથે ભેળવી અને લીંબુને
ધોઈ કોરડાં કરી વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી તેમાં ઐ નીમક ભરી
કલ્લ ભરેલી તપેલીમા મુકી મરચા તથા બે પાશેર પાણી રેડી ઢાકીને
ચુલે ધીમી આંચે મુકી લીંબુ નરમ થાયને ઉતારી થંડા થાયને
બરણીમા ભરી અપટ ઢાકી કપડું બાંધવું છ દાહડે અચાર તૈયાર થશે

અચાર લીંબુનાં ૫ માં.

પીળી છાલના મોઠા લીંબુ ૫૦, છાલેલા આડુની પતળી કાતરી
રતલ ૦૧, મરચાની બુકી તથા સોજી દલેલી રાઈ દરેક નવઢાક, સોજી
હળદના ગાઠીયા તોળા ૨૧, મીઠું તેલ નાના અમચા ૪, નીમક તથા
સરકો અપ મુજબ

લીંબુને ધોઈ કોરડા કરી વળગેલી ચાર ચીરમા કાપી પુરતાં
નીમક સાથે બરણીમા ચોવીસ કલાક રાખવું, જે દરમ્યાન ત્રણ ચાર
વખત તળે ઉપર કરવું પછી લીંબુને કાઢી બધા સામાન સાથે
ભેળી બરણીમા પાછા ભરવા અને હળદને નેલમા પીસી ગરમ કરીને
થંડા પાડેલા સરકામા ભેળવી લીંબુ ડુંબે તેટલું બરણીમાં રેડી અપટ
ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દિવસ તડકે મુકવું.

અચાર લીલાં મરીનું.

તાજાં લીલાં મરીના કુમખાને કચરો વળગેલો હોય તે કાઢી
હલકા સરકાથી ધોવાં. કુમખા આખાજી રાખવા પછી ઐ કુમખા
ડુંબે તેટલા જલદ સરકામા થોડી ઐળચી, લવંગ તથા તજ નાખી
ઐક કકરો પાડી બરણીમા મરીના કુમખા નાખી સરકો થંડો થાયને
ઉપર રેડી અપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધવું ઐ અચાર તાઢી રેટલી
સાથે બણાં સ્વાદ લાગેછે

અચાર શીરા કેરીનું.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીની છાલીને સુકવેલી ચીપ શેર ૪, ચીનાઈ શાકર અથવા સોજા ખાડ શેર ૮, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨, તજ, લવંગ તથા ઝેળચી ત્રણ મળી તોળા ૨

હાફસ, પાયરી યા ખીજ સાખા વગરની સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીની ચીપ મણુ ગામા નીમક ટીપરી બેને હીસાથે લેધ ઝેક દીવસ નીમક સાથે ચીપને બરણીમાં રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે સુકવરી, પછી ઉપલે હીસાથે કેરી તથા ખીજે સામાન લેધ સોજ સરકામાં તજ, ઝેળચી તથા લવંગ નાખી કલધ ભરેલી તપેલીમા ઝેક કકરો પાડી ઉતારવો. શાકર અથવા ખાડમા પાણી શેર ૧ નામી ચુલે સુકી પીગળેને ઉતારી ગાળી પાણું ધીમે બળતે ઝેલી શીરો બે બાટલી જેટલો રેહને ઉતારી તેમા ગરમ કીધેલો સરકો મસાલા સાથેજ ભેળવો અને કેરીની ચીપને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી કેરી નરમ થાયને વાપરવુ. મરજી પડેતો ગરમ કીધા વગરના સરકામા શીરો તથા બધું નાખી ધીમે બળતે બે કકરા પાડવા.

અચાર સુકી તરકારીનું.

શકરકંદ, રતાળુકંદ, સુરણુ તથા રાત્ર કોહોળુ ઝેચારે તરકારીને છોલી શકરકંદની અકેક ધ્રુવ જાદી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને બાકીની તરકારીના અકેક ધ્રુવ સમચોરસ કકડા કાપવા અને ઝે છોલેલી તરકારી દરેકના દોઢ રતલ કકડા લેવા. પછી ઝે તરકારી કુખતાં તપેલામા પાચ છ ધ્રુવ જેટલુ ઉપર રહે તેટલું થડું પાણી રેડી તેમા બાર તોળા નીમક પીગળાવીને પછી બધી તરકારીના કકડાને ઘાઇ માહે નાખી ઢાકીને બળતે સુકવું. શકરકંદ જલદી નરમ થાયછે માટે તેમા સળી ભાકાય તેટલો સેજ નરમ થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢીને બોયામા નાખવો. તે પછી ખીજ જે તરકારી ઝેટલીજ નરમ થતી જાય તેમ તેને કાઢતાં જવું અને તે બધીને ત્રણ ચાર દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ અચાર ગાજ-રનામા લબેલો છે તેટલોજ બધો સામાન લેધ તેજ રીતે તૈયાર

કરી તેમાં એ સુકવેલી તરકાસી ખરમોટીને બધું બરણીમાં ભરવું. કદાચ મસાણા ઝાંછા લાગે તોજ ખીન્ને થોડો તૈયાર કરીને માહે મેળવવો અને અપટ ઠાકણ ઠાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ ચાર દાહડાને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને સરકો સોસધ ગયલો લાગે તો ગરમ કરીને થડો કીધેલો ખીન્ને જરા સરકો માહે રેડવો.

અમૃત પાક.

સોજ પહેલા નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાડ શેર ૧, ચોખ્ખાને આળેલો આટો ટીપરી ૧, સોજી ધી તોળા ૨, પસ્તા ૧૫ની બારીક કાપેલી સ્નાધસ, એળચી ૭ છુ દેલી

અડધા પાશર પાણીમા ધી, ખાડ, પસ્તા તથા એળચી નાખી આસવાળો શીરો કરી માહે આટાને બરાબર મેળવી તે ચરે અને બંધાય તેવું થાયને ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમા રેડી ધણુ પતળું પાંચરી જરા થડુ થાયને કકડા કાપવા કઠણ કરવું નહી.

અરદની દાળ.

સોજ નવી અરદની દાળ શેર ૧૧, સોજી મીઠાઈનુ ધી શેર ૭, નવું સોજી તદન સુકુ ઘઉંનુ કુધ તથા સોજ ખાડ દરેક શેર ૬, સોજે બાવળનો યુદર, સુકા સી ગોડા તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૨, બાજેલી કમરકાકડી શેર ૧૧, સુકા ગોખર તથા ખસખસ દરેક શેર ૧, બાજેલા પસ્તા શેર ૦૧, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ શેર ૦૧, સોજી બેસનું કુધ શેર ૧૧, એળચી તોળા ૩, બચકળ, દોષી, કાકડી; કોહેણુ તથા ખરજીજના મગજ દરેક તોળા ૨, કાળી મુસળી, ઘોળી મુસળી, એખરો, અખેરીયો, અસા-રીયો; માયા તથા ખુપખસ દરેક તોળો ૧

બધા સામાનને જીદોજીદો છુદી તારની ચાળણીથી ચાળવો અરદની દાળને ભેંસના કુધમા કોડીનાં ચા તદન કલધ ભરેલા વાસણમા બીનવી ઉપર ત્રીણુ કપડુ બાધી હવાવાળી જગ્યામા આખી રાત રાખવું પછી કુધમાથી કાઢી કપડાથી નુછીને ઠીકરા ઉપર બરા બર ભુંજ સુકી કરીને દલાવી આટાને ચાળવો એળચી બચકળને

એમજ છુંદવુ બદામ પસ્તાને છોલી બદામના આડા તણુ તણુ અને પસ્તાના એમજ બધે કકડા કાપવા અને ચારોળાને છોલવી અને તણુડેને સોજી ઘોષ કોરડુ કરવુ દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી ખસખસને ચુંટીને સોજી કરવી. ત્યારબાદ ઘણી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ખુ માડો નીકળે ને બધો મેવો તથા મજગને જીડું જીડુ તળી કાઢી મગજને છુદવા અને બધાં ધીને તપેલીમા કાઢી લેઈ ચોડા ધીમા આટાને શીકો લાલ તળીને કાઢી લેઈ જરાજરા ધી નાખીને ખીજ બધા સામાનને જીદો જીદો તળી છેલે જરા વધારે ધીમાં ધડનાં દુધને શીકું લાલ તળવુ. તે પછી ખાંડમા એકથી સવાથેર નેટલું પાણી રેડી ચુલે મુકી સેજ આસવાળો શીરો થાયને ઉતારી ખીજ તદન કલઈ ભરેલા મોટા તપેલાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું દોરીથી બાનીને તેમથી શીરાને ગાળીને બધુ તળાતા કકડેલું ધી બાકી વધેલું હોયતો તે શીરામા નાખી મજાહનો આસવાળો પાકટ શીરો કરીને ઉતારી તેમા બધો તળેલો સામાન ભેળી એક રસ કરી ચુલે મુકી ધુંટયા કરવુ અને ધી છુટું પડવા માડેને ઉતારી બે તણુ મીનીટ પછી તળેલો મેવો, મગજ તથા એળચી જાયફળ ભેળવુ થાપેલુ કરવુ હોય તો સેજ કઠણ જેવુ કરીને પછી ઉતારીને થાપવુ પણ ઘણુ કઠણુ કરવુ નહી, તેમ કીધાથી વવરો બુકો થઈ જશે.

અરદની દાળ ૨ જી.

નવી સોજી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજી મીઠાઈનુ ધી તથા સોજી ખાડ દરેક થેર ૨, સોજી નવુ બરાબર સુકવેલુ ધડનું દુધ; સુકા સી ગોડા, બદામની ખીજ, ભાજેલા પસ્તા તથા સોજી ચારોળી દરેક થેર ૦૧, ખસખસ નવટાક, ચાર જતના મગજ બધા મળી તોળા ૨, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ ૧, ઉજળાં મરી, પીપળી-મુળના ગાઠ તથા છુદેલી સુંઠ દરેક તોળો ૦૧.

અરદની દાળને ચુંટીને લોઢી ઉપર સારીકાની સેકી દલીને ખારીક આટો કરીને ચાળવો ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુદવું. પછી બાકીના સામાનને જીદોજીદો છુદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળીને છોલી બદામના આડા

ત્રણત્રણ અને પસ્તાનાં ઝિમજ બમે કકડા કાપી ઘોષને કોરડું કરવું પછી મોઢી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં મેવો તથા મગજને જીડુંજીડું તળી કાઢી મગજને છુદવા ત્યારબાદ બધું ધી કાઢી લેઈ થોડા ધીમા દાળનો આટો નાખી ફેરવફેરવ કરી જરા ભુજીને ઉતારતી વેળા તેમાં સી ગોડાનો આટો બરાબર ભેળી બે મીનીટ પછી ઉતારીને કાઢી લેઈ પુરતા ધીમા ઘઉંનાં કુધને શીકુંલાલ તળી તે પછી તળેલા આટામાં મેળવવું જરા ધીમા ખસખસને ભુજવી અને ઝિ બધાં સાથે સુઠ, મરી, પીપળીમુળ સંધળુ આટામાં મેળવવું. તે પછી ખાડમાં અડધો શેર પાણી રેડી સેજ ચાસવાળો શીરો કરવો, ઘણો ચાસ કરવો નહીં પછી આટા સાથે ભેળેલો બધો સામાન તથા તળતા ધી બાકી વધેલું હોય તો તે સંધળુ શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ધી છુટ્ટ પડવા માટે ને ઉતારી બધો તળેલો મેવો, મગજ તથા ઝિમજની જાયફળ છેલે ભેળવું. ઝિ અરદની દાળ પોચી છડા પાક જેવી થશે

અરદીયુ .

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૨, સોજી ચણાની દાળ શેર ૧, સોજી સફેદ મેદા ખાડ શેર ૧૨, સોજી મીઠાઈનું ની તથા બરાબર સુકવેલું નવું ઘઉંનું કુધ દરેક શેર ૪, સોજી મેદા સુઠ શેર ૧, સુકા સી ગોડા, બદામની ખીજ તથા સોજી બાવળનો ચુદર દરેક શેર ૦૧, ભાજેલા પસ્તા, ખસખસ, ભાજેલી કમર-કાકડી, સુકા ગોખર તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ચારોળી, પીપળીમુળના ગાઠ, ઉજળામરી, ઘોળી મુસળી, બલખીજ, કાકડી, કોહોળુ, દોરી તથા ખરજીનના મગજ દરેક નવટાક, ઝિમજી તોળા ૩, સુરીજન, નાકકેસર, કવચા, અકલગરો, કમગસ તેજ બલ તથા અસાલીયો દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૧, જાયફળ ૩, જવ ત્રી જાયફળ ૩ ની, સુકા નવા કોપરાની વાઢી ૧

ખસખસને ચુટવી ગરમ મસાલાને છુદવો કોપરાને છોલી ઝાણા કકડા કાપવા. બધો સામાન તથા બધા વસાણાને જીડુંજીડું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું બેક જતની દાળને ચુટી

ખારીક આટો દહીને ચાળવો દરાખને ધોવી બદામ, પસ્તાં, ચારેળીને છોલી બદામના આડા ત્રણત્રણ અને પસ્તાના ઐમજ બમે કકડા કાપી ધોધને કારક કરવું પછી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવી માહેથી ધુ માડો નીકળેને મેવો તથા મગજને જીકુંજીકું તળી મગજને છુદવા અને બાકીના બધા સામાનને જરાજરા ધીમાં જીદોજીદો તળવો ધઉના દુધને જરા વધારે ધીમાં રીકું લાલ તળી છેલે જરા ધીમાં ખસખસ તળવી અને બાકી બધું ધી વધે તેમાં બેજે જાતની દાળના આટાને તળવો. ત્યારબાદ ખાંડમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરી ઐક કલઈ ભરેલા મોટા તપેલાની ઉપર ભીજવીને નીચવેલાં કપડાને દોરીથી ઢીંછું બાધીને તેમાંથી શીરાને ગાળી ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો ધાયને ઉતારી તેમાં તળેલો બધો સામાન બધા ધી સાથેજ ભેળી ઐકરસ કરી ધીએ બળને મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ધી બરાબર છુકું પડી ઉપર તરતું દેખાયને ઉતારી ઐળચી, જાયફળ, જાવ ત્રી, તજ, લવંગ તળેલો મેવો તથા મગજ બધું ભેળીને કલઈ ભરેલી કથરોટ અથવા ખુનચામાં નાખી બે ધ્રુવ જાડુ થાપી થડુ થઈ ઠરેને ચાર પાચ ધ્રુવ જેટલા કાપ મુકીને તવાથાવડે આખા કકડા ઉપાડવા માહે પાણીનો ભાગ રેહશે તો કુગ ચઢશે ઐ અરદીયુ ધણુ સાફ લાગેછે

અરદીયું ૨ જી.

નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજ મેદા ખાડ શેર ૨, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૧૧, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦૧, બરાબર મુકવેલું ધઉનું દુધ તથા મુકા સીંગોડા દરેક નવટાક, કાકડી, કોહોણ દોધી ખરબુજ ચાર જાતના મગજ દરેક તોળો ૧૧૧, સુંક, બીજળા મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧, ઐળચી તોળો ૦૧૧, જાયફળ ૧

દાળને ચુંદીને ઠીકરાપર ચુલે બરાબર સેકી દહીને આટાને ચાળવો ઐળચી જાયફળને છુંદવું બધા સામાનને જીદો જીદો છુદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ પસ્તાને છોલી સ્લાઈસ

કાપી ધાજતુજીને કોરડી કરવી. પછી કઢાઈમાં ધી કકડાવી માહેથી ધુ'માંડા નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને જીડુંજીડું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી થોડા થોડા ધીમા બધા સામાનને જીદોજીદો તળી બાકીનાં બધાં ધીમા દાળના આટાને શીકો લાલ તળવો. ત્યારબાદ ખાંડમાં અડધા શેર પાણી નાખી પીગળાવી ગાળીને ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ધીમે બળને ધુ'ટયા કરી ધી છુટું પડે ને ઉતારી તળેલો મેવો તથા ઝેળચી ભયફળ ભેળી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં થાપી બધાયને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડવા

અલેટી પલેટી.

જ્યારે ઘણી મરધી કપાયલી હોય ત્યારે તેના તેટા તથા કણેજના ત્રીણા ત્રીણા કકડા કાપી ધાઇને રતલ ૧, ધી શેર ૦૧, ખારીક સેવ જેવા કાપેલા કાંદા શેર ૦૧૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, નીમક તોળો ૧

કાંદાને ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે કણેજ તથા તેટાના કકડા અને નીમક નાખી ચમચે મેળચી ઢાકી તતરેને અદરથી કણેજના કકડા કાઢી લેઈ અડધા શેરને આસરે પાણી રેડી ઢાંકવું અને તેટા કાચાજ રહેતો ઢાંકણુપર જરા પાણી આપી તદન ચરેને પાણી બળી ભયને કણેજ નાખી ધગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું

આઈરીશ ઇસ્ટુ.

સોજાં નકી કુમળા ગોસ્ત રતલ ૨ ના છ કકડા, મોટા પટેટા શેર ૨, કાદા શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

પટેટાને છોલી મોટા કકડા કાપવા, કાંદાને છોલી તેના પણુ કકડા કાપવા અને એ તથા ગોસ્તને ધાઇ તપેલીમાં હેઠે ગોસ્ત પછી પટેટા અને છેલુ કાદાનુ પડ પાંચરી નીમક મરી ભભરાવી એક શેર પાણી રેડી ચપટ બેસ્ટુ ઢાંકણુ ઢાકી ધગધગતા ગામકી કોલસાના ઇંચાર પર મુકી ગોસ્ત તદન નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી તદન નરમ થાયને જરા ગ્રેવી સાથે ઉતારવું

આધરીશ ઇસ્કુ ૨ જી.

સોજીં ફરબે પણ કુંમળુ ગોસ્ત રતલ ૨, દાધી; વેંગણું; ડબલ ખીન, થકરકંદ, રતાણુકંદ; ટામોટા, બારીક કાપેલી કેન્ચ ખીન, ગ્રીનપીસના દાણા, પાપડીના દાણા, પટેટા તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલું, ધી શેર ૧, મુકાં મરચાંની જુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળા ૨, ગરમ મસાણો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૉસ ટેસ્ટ સુજ્ય

ગોસ્તના કકડા કાઠીને ધોવુ બધી તરકારીને છોલી ગ્રીણા કકડા કાપી ધોવી કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળી માહે આડુલસણ વધારી મરચાંની જુકી નાખી ગોસ્ત ભેળી ઉપરથી બધી તરકારી તથા નીમક નાખી ગામઠી કોલસાને ઇગારે પાણી વગર ઢાંકણુ પરજ પાણી આપી બરાબર ચેરવી સેજ શ્રેવી સાથે તૈયાર કરી ઉતારીને ગરમ મસાણો તથા ટેસ્ટ સુજ્ય સૉસ ભળવો.

આધરીશ ઇસ્કુ ૩ જી.

મરઘીના પીલા ૧ ના સાફ કરીને ધોયલા કકડા, ગ્રીણા કાંદા શેર ૦૧૧ છોલેલા, મોટા લીલાં મરચા ૨-૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજીં દુધ પાથેર ૧.

બધા સામાન તપેલીમા નાખી પોણા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને પેહેલે બળતે રાખ્યા પછી ગામઠી કોલસાને ઇગારે મુકી પીણું ચરે અને શ્રેવી નાના ઝેક ૩૫ જેટલી રહેને દુધ રેડી શ્રેવી ઘટ થાયને ઉતારવુ

આધરીશ ઇસ્કુ તરકારીનું.

મોટા પટેટા શેર ૧૧૧, મોટા કાદા શેર ૨, ગાજર શેર ૦૧૧, માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇડા ૪, થોડી બારીક કાપેલી પાસ્તર્લી.

કાદા, પટેટા તથા ગાજરને છોલી વેફર જેવા પણ જરા જડાં કાપવા. ઇડાને છોલી ઉભા બને કકડા કાપવા. પછી બધું ઝેક તપે-

લીમાં નાખી ઝેક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઉપર પાણી આપવું અને બધું ચરીને નરમ થઇ સેજ થેવી રહેને માખણ તથા ઇડાં ભેળવાં

આઇસ કસ્ટર્ડ.

સોજીં દુધ શેર ૧, છુ દેલી ખાડ રતલ ૦૧૧, Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર તોળા ૨૧૧, તાજા ઇડા ૩, વેનીલાનુ ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧

કોર્નફ્લોઅરને જરા દુધમાં બરાબર ભેળવી ઇડાં લાજી સફેદીને જીદી રાખી દાળને ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને દુધ સાથના કોર્નફ્લોઅરમાં ભેળવી અને ખાડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા જેટલી જીદી કાઢીને બાકીની બધીમાં દુધ નાખી ચુલે મુકી ગરમ થાયને દાળ સાથે ભેળેલા કોર્નફ્લોઅરના ગાગડા થાય નહી તેમ તેમાં નાખીને જલદી ભેળવી દધને ઘુટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ૨૦ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાડી લઇને થંડા પાણીનાં વાસણમાં મુકવું પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સલાખ રાખવી તેટલાં ઇડાની સફેદીમાં પેલી બે ચમચા ખાંડ નાખી કફ ચઢાવીને ભેળવણી થડી થયા પછી તેમાં ભેળવી વેનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસમાં જમાવવું.

આઇસ ક્રૌડી કસ્ટર્ડ.

સોજીં તાજી દુધ શેર ૦૧૧, ક્રીમ તથા ઍગ બનાવેલી દુધ વગરની કૌશી પાશેરાથી ભરેલુ દરેક પાથેર ૧, તાજાં ઇડા ૪, વેનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૨, ગોલાબનુ ઍસેન્સ ટીપા ૧૦

ઇડાંને લાજી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાડને બરાબર ભેળવી પછી દુધને ગાળી ઝેક કરેા પાડીને તેમાં ઇડા ખાડની ભેળવણી ભેળવી દધને ઝેક મીનીટ ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારી કૌશી, ક્રીમ તથા બંને ઍસેન્સ ભેળી થડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું

આઇસ પ્લેમ પુડીંગ.

સોજીં દુધ શેર ૧, સોજી ખાડ રતલ ૦૧, તદન તાજ ૪
હડાની દાળ, મોટી સુકી અંચુરી દગખ તથા બદામની ખીજ દરેક
૨૫, વેલાતી ઑરંજના સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કાપેલા કકડા તથા
સોજી કકરી મોલી વેલાતી ખીસ્કીટ દરેક તોળા ૨૧, વેનીલાનુ
અસેન્સ નાના અમચા ૨

બદામને છોલીને છુંદવી હડાની દાળને ખુબ તરેહ દોહવીને
પતળી કરવી ખીસ્કીટને છુંદી ત્રીણી ચાળણીથી ચાળીને આટા
જેવી કરવી દરાખને ઘોષ કોરડી કરી ઠરીયા કાઢી કટકા કાપીને
દુધમા નાખી કકરો પડેને તેમા હડાની દાળને બરાબર ભેળી ખાડ
મેળવીને ગાગડા નહી થાય તેમ એક મીનીટ ધુટીને ઉતારી
ખીસ્કીટનો આટો ભેળવો અને થડું થાયને બાકીનો સામાન
મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામા
જમાવીને માહેથી કાઢીને મોલ્ડમા ભરી આઇસમા સુકી ખાતી
વેળા મોલ્ડને ઉલટાવીને પુડીંગ આપુજ કાઢવું

આઇસ પુડીંગ.

સોજી ખાડ રતલ ૧, સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, મોટી
સુકી અંચુરી દરાખ તથા કરટ દરાખ દરેક તોળા ૫, બદામની
ખીજ તથા વેલાતી સોજી કકરી મોલી ખીસ્કીટ દરેક તોળા ૩,
ઑરંજનો વેલાતી સુકો મુરખો તથા સત્રા અથવા મોસ ખીતી
છાલનો સુકો મુરખો દરેક તોળા ૨૧, તાજ ઇડા ૪ ની દાળ,
બ્રેડી વાઇન ગ્લાસ ૧

બદામને છોલીને છુંદવી દરાખને ઘોષને કોરડી કરી અંચુરીના
ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા મુરખ્યાના ત્રીણા કટકા કાપવા ખીસ્કીટને
છુંદી બારીક ચાળણીથી ચાળીને આટા જેવી કરવી પછી બે પાશેર
પાણીમા ખાડ પીગળાવી ગાળીને તેનો આસવાળો શીરો કરીને
ઉતારવો અને થડો થાયને ખીસ્કીટના આટામા જરાજરા કરી
બધો બરાબર મેળવીને સેહજખી ગાગડો રાખવો નહીં તે પછી
એમા બાકીનો બધો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં

લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરી જમાવીને અદરથી કાઢીને મોલડમા ભરી આઇસમાં મુકી ખાતી વેળા મોલડમાંથી ઉલટાવીને આપુંજ પુડીંગ કાઢવું. બ્રેડી પસંદ નહી હોયતો થોડો નાખવો

આઇસક્રીમ,

સોજીં દુધ શેર ૨, ખાંડ રતલ ૦૧, વેનીલાનુ ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧, દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી લગલગ અડધુ બાળી થડું થાયને વેનીલા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ વેનીલાને બદલે ગમ્મતો બીજી કોઇ ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવુ આ આઇસક્રીમ વેંજીયેનને માટે છે

આઇસક્રીમ ૨ જી.

તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૨, લીંબુ ૩ નો ગાળેલો રસ, ચવચવ અથવા બીજા કોઇ પલુ મુરખ્યાના ઝીણા કટકા શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, વેનીલા અથવા રાજખરી ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ

બધા સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવી મોલડમા ભરી આઇસમા મુકવુ. ઍ આઇસક્રીમ વેંજીયેન માટે છે

આઇસક્રીમ ૩ જી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ તથા ચીનાઇ ચવ ચવના મુરખ્યાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦૧, તદન તાજાં ઇડા ૬ ની દાળ, વેનીલાનુ ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાની દાળને ખુબ તરેહ હોલવીને પતળી કરી કોડીના વાસ છુમાં દોઢ પાથેર દુધમા બરાબર મેળવીને જીડુ રાખવુ સાર બાદ બાકીનાં બધા દુધને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી તેમાનુ આથરે દોઢ પાથેર જટલુ બળીને આછું થાયને માહે ખાંડ નાખી બીજી સાત આઠ મીનીટ ઘુટયા પછી તેમા ઇડાની દાળ સાથનુ દુધ મેળવી પાચેક મીનીટ ઘુટયા પછી ઉતારી ઉપર મલાઇ બધાય નહી માટે થડું થાય ત્યા મુઘી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવે. પછી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવુ અને જરા બંધાયને મુરખ્ખો ભેળી કઠણ જમાવવુ

આધસક્તીમ અખરોટનું.

નવી અખરોટને ભાજી તેનું તેલ નહીં નીકળે તેમ હલકે હાથે ધણી ખારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી પદર તોળા લેવી અને સોજીનું દુધ શેર ૧ ને કકરો પાડી થડું કરી તેમા મેળવી ખાડ તોળા ૧૫ નાખી આધસક્તીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા ફેરવી દસ મીનીટ પછી કંઠણ કીમ ભરેલી શેર અડધો માહે મેળવીને જમાવવું.

આધસક્તીમ અનેનાસનું.

સારો જાતના ચોટા એક અનેનાસને છાલી આખ ખરાબર કાઢીને પછી કાપેલા કકડા, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, અનેનાસના મુરખ્યાના ઝીણા કકડા રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેણો રસ નાનો ચમચો ૧,

અનેનાસમા લીંબુનો રસ તથા ખાંડ ભિળી પથરની સોજી ખલમા છુંદી સોજી ચાળણીથી રસ ગાળી મુરખ્યો ભિળી આધસ કીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવી ચોટડમા ભરી આધસમા મુકવું.

આધસક્તીમ અનેનાસનું ૨ જી.

ખમણેલું અનેનાસ રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજી દુધ પાથેર ૧, લીંબુનો ગાળેણો રસ નાનો ચમચો ૧.

મજાહતા સોજાં ચોટાં પાકાં અનેનાસને છાલી તેની બધી આખ કાપીને ખરાબર કાઢી નાખ્યા પછી દોષી ખમણવાની ખમણીથી ખમણી માહે ગાઠ ખમણવા નહીં અને તેમા નીકળેલા રસ સાથેજ બધું તોળાને એક રતલ લેઈ તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ભળીને કોડીના વાસણમા રાખવું પછી દુધને ગાળી એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઈ બધાય નહીં માટે થંડું થાય ત્યાં સુધી અદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો તે પછી તેમાં કીમ ભળીને આધસક્તીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવા માટે ફેરવી સેજ બધાયને અનેનાસની મેળવણી ભેળીને કંઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ આમંદ.

સોજ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, શેરી વાઇન નાના ચમચા ૪, વેનીલાનું એસેન્સ નાના ચમચા ૨

બદામને છોલી સોજ પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસ્વી. કલઈ ભરેલા વાસણમાં અડધી ક્રીમ સાથે ખાંડ ભેળી ચુલે ધીમી આથે મુકી માહે રૂપાનો યા લાકડાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પીગળી જાયને ઉતારીને અંદર બારીની ક્રીમ તથા બદામને બરાબર મેળવી થંડું થાયને શેરી તથા વેનીલા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું દારૂ પસંદ નહી હોયતો શેરી આછો નાખવો.

આઇસક્રીમ કેરીનું.

સોજ દુધ શેર ૨, સોજ ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજ પાકી પાય-રીની મોટી ૪ કેરીનો રસ, તાજાં ધડા ૩ ની ખુબ દોહવેલી દાળ

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચાર કકરા પાકી થંડું થાયને ધડાની દાળ ભેળી કેરીનો રસ નાખી ગ્રીણા આધરાની આળણીથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

આઇસક્રીમ કૉફી

સોજ દુધ શેર ૧૧, છુદેલી સોજ કૉફી નવટાક, ખાંડ શેર ૦૧, તાજા ધડા ૩ ની દાળ.

દુધને ચાર કકરા પાકી ઉતારી કૉફી નાખી ચપટ ઢાકી પાચેક મીનીટ પછી ખાંડ ભેળીને જરા જ જરા કપડાથી ગાળવું બરાબર થંડું થાયને દાળને ખુબ દોહવી પતળી કરી કૉફીની મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ માટે બે ત્રણ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ યા ઘણું સોજ ગોલાબ ચમચી ૧ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

આઇસક્રીમ કૉફી ૨ જી.

સોજ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુદેલી ખાંડ તોળા ૨૬, સ્લાગ બનાવેલી દુધ વગરની કૉફી પાઇટ ૧, વેનીલાનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ

જે પાશેર પાણીમા ખાડ નાખી ચુલે મુકી બધી ખાંડ પીગળે ને ઉતારી ગાળીને માહે કૉફી તથા ક્રીમ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ એસેન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા લરીને જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચમપીન

ચમપીન બાટલી ૧, સોજ ખાડ રતલ ૦૧, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલ

ખાડમા લીંબુનો રસ તથા છાલ ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખી ચમપીન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચાનું.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ ઉંચી મુકી ચા તોળા ૨૧.

ચામાં ઘણું કરે પડતું પાણી ચાનું ઝેક ૫૫ ભરી નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાકી રાખ્યા બાદ ગાળી થંડું થાયને માહે ખાડ તથા ક્રીમ ભેળી ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા વેનીલાનું એસેન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચૉકોલેટ.

સોજ ચૉકોલેટ તોળા ૧૫, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજ દુધ શેર ૧, ખાડ રતલ ૦૧, વેનીલા તથા ગોલાબનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ચૉકોલેટ પીગળે તેટલું તેમાં કકડડું પાણી રેડી પીગળાવી બધા સામાન સાથે ભેળી ઝીણા આધરાની ચાળણીથી ગાળી દુધને કકરે પાડી થંડું કરી તે મેળવી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલાનું તથા ત્રણથી ચાર ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચોકોલેટ ૨ જી.

સોજ ચોકોલેટનો જુકો રતલ ૦૧, સોજીં કુધ શેર ૧, ખાડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬.

ચોકોલેટ પીગળે તેટલું થોડું પાણી રેડી ધીમીઃ આથે મુઝી પીગળેને ઉતારવુ કુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારી થડું પાડી થોડુ થોડુ કરી ચોકોલેટમાં મેળવવુ અને ઇડાને ખુબ દોહવી પતળા કરી તે બિળી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ ટેસ્ટ માટે ગમેતો થોડા ડીપાં ગોલાખનું તથા વેનીલાનું એસેન્સ નાખવું.

આઈસક્રીમ જેમ.

એપ્રીકોટ જમ રતલ ૦૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, લીચુ ૧ નો ગાળેસો રસ, કડવી બદામ ૬ છોલીને ઘણી બારીક છુદેલી, નોઇસો લીકર ગલાસ ૧.

અધા સામાન બિળી સોજ પથરની ખલમાં ઘુટી સોજ ચાળણી થી છાંડી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઈસક્રીમ તજનું.

ક્રીમ ભરેલી તથા સોજી કુધ દરેક શેર ૦૧, ઘણી બારીક છુદેલી તજ તોળો ૦૧, છુદેલી ખાડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ ખુબ ઘુટીને પતળી કીધેલી, લીચુ ૧ નો ગાળેસો રસ.

કુધ સાથે ખાડ, તજ તથા દાળ બિળી ચુસે ઘુટી ઝેક ભાગ જેટલું બળી બે ભાગ જેટલું રહેને ઉતારી થડુ થાયને ક્રીમ તથા લીચુનો રસ મેળવી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઈસક્રીમ તડબુજનું.

સારા મોટા પાકા લાલ તડબુજનો વચ્ચમાનો નરમ લાલગર તથા અધા રસ કાઢી તે લેઈ તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાડ બિળી મીઠુ કરી થોડો સોજો ગોલાખ નાખી ઝેક રસ કરી સોજ ચાળણીથી છાંડી કાઢી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ પસ્તાનું.

ભાંજેલાં સોજ પસ્તાં શેર ૦૧, સોજું દુધ શેર ૧૧, સોજ ભરેલી ક્રીમ શેર ૦૧, સોજ ખાંડ શેર ૧, તદન તાજા ડડા ૬, વેનીલાનું એસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાખતુ એસેન્સ ટીપાં ૧૦, સોજા ગોલાખ ચમચી ૪.

પસ્તાંને કકડતા પાણીમાં નાખીને બે મીનીટ પછી પાણીમાંથી કાઢી છોલીને સોજ પાતા ઉપર ગોલાખ સાથે ધણાંજ ખારીક મેસ નેવાં પીસ્વા. સેજખી કગરસ રહે નહીં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચાર પાચ કકરા પાડી તદન થડું કરીને પછી ધડાંને ખુબ દાહવી તદન પતળા કરીને માહે તે બેળી ને પછી પાછુ જાજરા કપડાથી ગાળવુ. ત્યારબાદ પીસેલા પસ્તામાં જરાજરા કરી બધું દુધ બેળી ક્રીમ મેળવી છેલ્લે એસેન્સ નાખી સાચામાં ભરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ. ક્રીમ પસંદ નહીં હોયતો તે ઘેવી નહીં અને તેને ભાગતુ અડધો શેર દુધ વધારે ઘેવું. ગમે તો બધી મેળવણી બેળીને તૈયાર કરી સાચામાં ભરવા આગમચ કીણાં આંધરાની ઓનેમલની ચાળણીમાંથી બધું છાડી કાઢીને પછી જમાવવું. મરજી પડે તો Briton's Vegetable Colour આવે છે તેને લીલો રંગ ઉપલી મેળવણી તૈયાર કીધા પછી લીલા રંગની થાય તેટલો તેમાં મેળવવો.

આઇસક્રીમ પીચ.

સોજ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજાં મોઠા પાકાં રીચ ૧૨, સોજુ દુધ શેર ૦૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧

દુધને ગાળી એક કકરો પાડી મલાઈ બધાય નહીં માટે થડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવવો પીચને છોલી કરીયા કાઢી કોડીના બોલમાં રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ધરાધર મેસ કરીને માહે ખાંડ બેળી અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું ત્યારબાદ અંદર ક્રીમ તથા દુધ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવુ.

આઈસક્રીમ બદામનું.

આઈસક્રીમ સાધારણુમાં પેહેલામાં લખ્યું છે તેટલા સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવા અને બદામની ખીજ નવટાકને છોલી એક ચમચી સોજ ગોલાય સાથે સાફ પાતા ઉપર એકદમ ધણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્ત્રી, સેજખી કગરસ અંદર રહે નહી પછી એ મેળવણીમાં બરાબર ભેળીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું. ગમેતો બદામને બદલે બદામનું એસેન્સ સાત ટીપા નાખવા.

આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત.

કોઈપણ જાતનું આઈસક્રીમ બનાવવું હોય તેની મેળવણી તૈયાર કરી આઈસક્રીમ બનાવવાનો જસતનો સાચો આવે છે તેમાં ત્રણ ચાર આગળ અધુરી મેળવણી ભરવી અને ત્રણ રતલ આઈસ એક રતલ જડા નીમકનો અડસટો રાખી આઈસનો જડો બુકો કરી તબની વચ્ચેમાં સાચો મુકી નીમક સાથે આઈસના બુકાને તબ જરા અધુરું રહે તેટલું ભરી સાચો ભેરથી ફેરવવો. જરાવારે ઠાંકણું નુછીને ઉંઘાડી સાચાની અંદર ફરતી આઈસક્રીમની પોપડી બધા-યલી હોય તેને છરી યા ચમચા વડે ઓખવીને વચ્ચેમાં ભેળી ઢાકીને પાછો સાચો ફેરવવો. એ મુજબ અવારનવાર ઉંઘાડીને કરવું કારણ એમ નહી કીધાથી વચ્ચેમાં બધામાં ધણી વખત લાગશે અને આઈસનો ખીગાડ થશે આઈસ ખીગળીને તબમાં પાણી થયું હોયતો બુચ કાઢી પાણી કાઢી નાખી ખીજી આઈસ તથા નીમક નાખી આઈસક્રીમ કઠણ જમાવવું. એમ બધાયલું આઈસક્રીમ ગુર્ત ખાવું. પણ છરીથી કપાય તેવું ધણું કઠણ પસંદ હોય અથવા બાહેર દુર મોકલવું હોય અથવા ધણી વખત ગામવું હોય તો આઈસક્રીમને સાચામાંથી કાઢી મોલડમાં ભરવું અને તેની ઉપર કોરું સફેદ કાગળ મુકીને પછી ઢાકણ ઢાકી તબમાં ખીગળેલું આઈસ તથા નીમક બધું કાઢી નાખી ખીજી નવું ભરી વચ્ચેમાં મોલડ મુકી ઉપર પણ આઈસ તથા નીમક નાખી તેની ઉપર નમાદાનો કટકો દાખી મુકવો કોઈપણ જાતનો મુરખો યા ક્રૂટ આઈસમાં નાખવું હોયતો બનાવતી વખતેજ મેળવણીમાં તે નાખવું નહી,

પણ અડધું બંધાવા આવેને માહે ભેળવું, તેમ કીધાથી હેઠે ભેસી જશે નહીં પણ બધે સરખું ભેળાયલું આવશે ઢાકણ ઉઘાડતી વેળા પેહેલે કપડાથી નુંછવું, કાકે અદર નીમક જશે. આઇસક્રીમ માલડમા વળગી ગયાથી ઝટ નીકળી નહીં શકે તો પછી પાછું ઢાંકણ ઢાકી માલડને સેજ ગરમ પાણીમા ભેળીને તુર્ત કાઢી લેવું, માહે રાખવું નહીં તે પછી આઇસક્રીમ નીકળી આવશે.

આઇસક્રીમ બર્ડસ કસ્ટર્ડ પાઉદર.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, ખાડ શેર ૧, Alfred Bird's Custard Powder એક પેકેટ

દુધમાથી એક પાશેર થકુ દુધ જીડું કાઢવું અને ઉપર નામ લખ્યું છે તેના જીદી જીદી જાતના એસેન્સ ભેળેલા અકેક આઉસ પાઉદરના પેકેટ આવે છે તેમાના એક પેકેટમાંના પાઉદરને એ થંડા દુધમા બરાબર મેળવવો અને પછી બાકી રહેલા બધા દુધમા ખાડ બીગળાવી ગાળીને એક કકરો પાકી ઉતારીને પેલું પાઉદર ભેળેલું દુધ પાછું ચમચાથી સારી કાની મેળવીને તેની ઉપર એ કકડાવેલું દુધ જરાજરા કરી બધું રેડીને બરાબર ભેળી ચુલે મુકી ગાગડા નહીં થાય માટે હાથ રાખ્યા વગર ધુટયા કરી પતળા દુધ પાક જેવું થાયને ઉતારી થંડું પડેને મરજી પડે તો ૨ગ આઇસક્રીમનો ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે સાચામા ભરીને જમાવવું. એસેન્સનો ટેસ્ટ એાછો લાગેતો ગમેતો બીજી કોઇપણ જાતનું ટેસ્ટ મુજબ ભેળવું પણ ગોલાબનું હોયતો તે ઘણું જલદ હોય છે માટે થોડાજ ટીપા ભેળવા વધારે સોજી બનાવવું હોય તો ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફ્રુટ અથવા ચીનાઈ ચવચવનો મુરખો ભેમાનું જે તે એક રતલ ૦ા ના ઝીણા કકડા કાઠી આઇસક્રીમ અડધું બંધાય પછી અદર ભેળીને બરાબર જમાવવું એમા ઇડા મુદલ જેઇશે નહીં.

આઇસક્રીમ બીસ્કીટ.

નેપલ્સ બીસ્કીટ તોળા પ નો ઘણો બારીક આઠા જેવો છુકો, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, ખાડ રતલ ૦ા, તાજા ઇડા ૨ ની ખુબ ઘુટેલી દાળ, રોરીવાઇન ટેસ્ટ મુજબ.

વાઇન સીવાય ખીજો બધો સામાન ભેળી જરાવાર ચુલે ધુંટી સેજ ધાડું થાયને ઉતારી સોજી ચાળણીમાંથી છાડી કાઢી થડું થાય ને સાચામાં ભરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ફેરવી અડધું જમીને વાઇન ટેસ્ટ મુજબ થોડો ભેળીને બરાબર કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ મેકેરન.

સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, બે ત્રણ દીવસના વાસી બદામના મેકેરન તોળા પ, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧, શેરીવાઇન નાના ચમચા ૫ મેકેરનને બારીક આટા જેવા છુ દી તારતી ચાળણીથી ચાળીને ક્રીમમાં એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવીને આઇસ-ક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું વાઇન પસદ નહી હોયતો થોડોજ નાખવો.

આઇસક્રીમ મેરેસશીનો.

સોજી ખાડ રતલ ૧, મેરેસશીનો લીકર ગ્લાસ ૨-થી-૪, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧.

બધું ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું. દારૂ પસદ નહી હોયતો ધણું થોડો ટેસ્ટ મુજબ લેવો.

આઇસક્રીમ રાજખરી.

રાજખરી જેલી અથવા જામ રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૦૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, લીજુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, રગ આઇસક્રીમનો લખેલો છે તે અપ મુજબ

દુધને એક કકરો પાડી થડું કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી આઇસક્રીમનો રગ થોડો ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું ખીજી કોઈપણ જાતની જેલી અથવા જામનું પણ એમજ બનશે

આઇસક્રીમ રાજખરી ૨ જી.

સોજી ક્રીમ તથા સોજી તાજી રાજખરી બેઉ દુધ ભરવાના પાથેરાના માપથી ભરેલી દરેક શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૦૧, છુ દેલી ખાડ રતલ ૦૧, લીજુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

દુધને એક કકરો પાડી થડું થાય લા મુધી માહે ચમચો ફરવ્યા કરવો. રાજ્યથીને સાફ કરી કોડીનાં બોલમા ખાંડ સાથે સારીકાની ભચડીને મેળવી અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી મજબુત જાંજરાં ખાડીનાં કપડામા નાખી ભચડીને બધું બરાબર નીચવી ઘેઈ બાકી રહે તેને દુધમા મેળવીને પાછું એજ કપડામાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને બધું બરાબર નીચવી લીધા પછી છેલે કપડામા ફક્ત ખીયાનો ગોળો થઈ રહે તેને ફેંકી દેવો ત્યાર બાદ કીમને ચુલે ધીમી આથે પીગળાવીને ઉતારી થડી થાયને રાજ્યથીવાળી મેળવણીમાં એ તથા લીબુનો રસ બીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવું

આઇસક્રીમ રીચ.

તાજી કીમ ભરેલી શેર ૪, સોજી સફેદ ખાડ શેર ૧૧, કોષ પણુ જાતની જૈલી, જમ, ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફુટના ત્રીણા કકડા, સુરખખાના ત્રીણા કકડા અથવા ફુટનો નરમ ગર જે તે એક ચીજ ખપ મુજબ, કોષપણુ જાતનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ

કીમ, ખાડ તથા એસેન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવી બધું ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવું અથવા એક ઇચનું એ આઇસક્રીમનું પડ અને એક ઇચનું જૈલી, જમ, સુરખખો યા ફુટનું પડ એમ અકેક ઉપર મુકીને મોલ્ડ ભરવું. પણુ તળીયે તેમજ મથાળે આઇસક્રીમનું પડ મુકવું ખીજ એસેન્સની માફક ગોલાખનું તેમજ બદામનું ઘણું નાખવું તહી, તેના તો ટેસ્ટ મુજબ થોડા ટીપાજ નાખવા

આઇસક્રીમ લાંબુનું.

સોજી ખાડ ૨૧૧, સોજી દુધ શેર ૧, તાજા ઇડા ૧ ની દાળ, લાંબુ ૩ ની છાલ, લીબુનું એસેન્સ ચમચી ૧

લાંબુની છાલને ખાડ સાથે ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખવી. દાળને ખુબ દોહવીને પતળી કરવી દુધમા ખાડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડી થડું થાયને બધી સામાન એમા ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવું લીબુની છાલથી જરા કડવું લાગશે માટે ગમે તો તે નાખવી નહી.

આઇસક્રીમ વૈનીલા.

ક્રીમ ભરેલા શેર ૦૧, સોજી દુધ પાથેર ૧, ખાડ રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા વૈનીલાનું ઍસેન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ.

ઇંડાની દાળને ખુબ ધુ ટી પતળી કરી દુધમા ભેળી માહે ખાડ પીગળાવી ગાળી ઇંગારે મુઝી ધુટી ઘટ થાયને બાફીનો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

આઇસક્રીમ વૈનીલા ૨ જી.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજી દુધ શેર ૦૧, સોજી ખાડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, વૈનીલાનું ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧,

દુધને ઐક કકરો પાકી થડું થાય લાસુધી ચમચો ફેરવીને પછી માહે ક્રીમ, ખાડ તથા વૈનીલા મેળવી છેલે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી તુર્ત આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવુ.

આઇસક્રીમ સ્કોપરી.

સોજી તાજી સ્કોપરી તથા બારીક છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ

સ્કોપરીનાં ડીચકાં કાઢી થડાં પાણીથી સોજી ઘોઈ કોરડી કરી માહે ખાડ નાખી ખુબ ભચડીને મેળવી માહે ક્રીમ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ઝીણા આધરાની તદનજ કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાકી કાઢી માહે થોડા ટીપા રંગ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામા ભરીને જમાવવુ

આઇસક્રીમ સ્કોપરી ૨ જી.

આઇસક્રીમ ગજુબરી ૨ જમા લખ્યા મુજબનો ખીન્ને બધી સામાન લેવા પણુ ઐમા લીંબુનો રસ લેવા નહી અને ગજુબરીને બદલે તેટલીજ પાકી મોટી સ્કોપરી લેવી અને તેજ રીતે ઐનું આઇસક્રીમ બનાવવુ

આઇસક્રીમ સાધારણ.

સોજી તાજી દુધ થેર ૧, સોજી ખાડ થેર ૦૧, તાજી ઇડા ૨-૩, કોઈ પણ જાતનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ

દુધમા ખાડ પીગળાવી કપડાથી ગાળી સોજી તપેલીમા બળતે મુકી ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે અમચો ફેરવ્યા કરીને થડુ કરવુ પછી ઇડાને બાજી ખુબ દોહવી તદ્દન પતળા કરી દુધમા ભિળીને પાછું ગાળી કોઈપણ જાતનું એસેન્સ થોડું થોડું કરીને ટેસ્ટ મુજબ ભિળવુ ગોલાખનું તથા બદામનું એસેન્સ ધણું જલદ હોય છે માટે તેના તો થોડા ટીપાં નાખ્યાથીજ બરાબર ટેસ્ટ થથે. ગમે તો ત્રણ ચાર જાતનું એસેન્સ ભેગુ નાખવું પણ વેંતીલા તથા ગોલાખનું એસેન્સ સાથે નાખ્યાથી વધારે સારે લાગેછે રગીન કરવુ હોય તો રગ આઇસક્રીમનો છે તે ઇડા ભિળયા પછી થોડો ભિળીને જરા થેરા રગનુ બનાવવુ ગમે તો કોઈપણ એસેન્સ તથા રગ નાખવો નહી પણ તેને બદલે દુધ થડુ કરીને ઇડા ભિળયા પછી સોદાવૉટરની કાની પીવાનો રાજીબરી આવે છે તે અડધી ખાટલીને માહે મેળવ્યાથી વળી મજાહના જીદાજ ટેસ્ટનુ આઇસક્રીમ થાય છે એ રીતે કોઈની મેળવણી તૈયાર કરીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામા ભરીને જમાવવુ

આઇસીંગ કૉફીની.

કેક ઉપર પાથરવાની મીઠાઇ જેને આઇસીંગ કહેછે તે હેડે ખાડની આઇસીંગ લખેલી છે તેજ રીતથી બનાવવી પણ તેમા એલેફેટ ઑવ કૉફી (કૉફીનો અરક) નાખી કોઈપણ કેકમા લખેલી હોય ત્યા વાપરવી.

આઇસીંગ ખાંડની.

કેક ઉપર પાથરવાની મીઠાઇ જેને આઇસીંગ કહેછે તેમા ફેસ્ટર શુગર તામની મોટા અળકતા દાણાની ઘણીજ સફેદ વેલાતી ખાડ આવેછે તેને ઘણી ખારીક દલાવીને લેવી અથવા ઘણી

સોજ સફેદ પડાના આકારની, ગોળ હડા જેરી અથવા અકેક ધ'અના ચોરસ કકડા ઝેરી ત્રણ જાતની વેલાતી ખાંડ (સોફ શુગર) આવે છે તેને દલાવી ખારીક મલમલના કપડાંથી આળીને લેવી. એ બધીમાં કેસ્ટર શુગર ઘણી મોઘી પડે છે પણ તેની આપ્તસીંગ ઘણી સારી થાય છે પણ એ તેમજ સોફ શુગર પણ નહી હોયતો પછી સાધારણ સોજ પહેલા ન બરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ ઘણીજ ખારીક દલેલી રતલ ૧, લીબુનો ગાળેલો રસ અથવા ઓરેન્જ ફલાવર વોટર નાના અમઆ ૨, તાજા ધડાં ૩ ની સફેદી, વેનીલા તથા નવુ રાજબરી ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ અને ગોલાબ તથા બદામનું ઘણુ જલદ હોવાથી તે વધારે પડે છે તો ખીજાં ઍસેન્સનો ટેસ્ટ માલુમ પડતો નથી માટે તેના થોડાજ ટીપા લેવાં

કફ ચઢાવેલી સફેદી લીધાથી આપ્તસીંગ બંધાતાં વાર લાગે છે માટે અમથીજ થોડી સફેદીમાં જરાજરા કરી ખાંડ ભિળતા નર્મ અનાનવાગ લીબુનો રસ નાખતા રેહી ઘટે તેટલીજ સફેદી નાખી રોટાના આઠા જેવો સફાઈદાર ગોળો કરી છેલે બધી જાતનુ ઍસેન્સ ભિળવુ મનતા ઓરેન્જ ફલાવર વોટર લેવુ પણ તેના ક્રમતા લીબુનો રસ નાખેલી વધારે સફેદ થાય છે ઉપર લખ્યુ છે તે કરતા સફેદી કદાચ ઘટે તેજ ખીજા લેવી રગીન કરવી હોય તો રંગ આપ્તસફીમનો છે તે જરા નાખવો આપ્તસીંગ પાચરવાને વખત હોય તો પછી ઉપર ભીનું કપડુ ઢાકી રાખવું પછી જે કેકની ઉપર પાચરવી હોય તે મુજબને ગરમ હોય તેટલાજ તેની ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ અમથી છરીથી કાપતા ચુથાઈ જાય છે માટે છરીને ગરમ કરી તેનેથી સફાઈથી કાપી તેની ઉપર નાખી ગા ધમ્મ જાડુ આપ્તસીંગનુ પડ પાચરી હાથીદાતની છરી હોયતો તેને પાણીથી ભીનરીને આપ્તસીંગ ઉપર ને ફેરવવી, તેથી ઘણી સફાઈ આવશે પણ તે નહી હોય તો પાણીથી હાથ ભીનરીને ફેરવી સફાઈ કરવી કેકની ભોરડુપર ફરતી આપ્તસીંગ લગાડવી હોય તો એજ મુજબ પણ વધારે પતણુ પડ કરવુ પછી આપ્તસીંગને મુકવીને કઠણ કરવા માટે કેકને પાણુ થડી બહી યા તંદુરમાં મુકવુ, પણ તેમા આપ્તસીંગનો રંગ બદલાય નહી, સફેદજ રાખવી. બહીમાં

યા તંદુરમાં મુકયા વગર અમથી એમ રાખ્યાથી પણ એ ચાર દાહડે કઠણ થાય છે આધર્સીંગની ઉપર કાંઈ ઝીણી વેળો યા કાંઈ તેવીજ તરેહ પાડવી હોય તો જદાં કાગળનો પડો કરી તેની હેઠે ઝીણું આંધરું રાખવું અને ઉપર મુજબજ પણ એ આધર્સીંગની નીકળીને બાહરે પડે તેટલી પતળી આધર્સીંગની મેળવણી તૈયાર કરી પડામાં બરી પડાને જરા દાબી તે માટેલી મેળવણી નીકળે તેનેથી તરેહ પાડવી.

આધર્સીંગ ચોકોલેટની

ઉપર આડની આધર્સીંગ લખેલી છે તેજ રીત પણ તમા થોડો ચોકોલેટનો બારીક ભુકો નાખીને બનાવી પ્લમ્બેડ રીચમા કુદ પાદડાં કાંઈ બનાવવું હોય તેમા એ કામમા ભવી

આધર્સીંગ પસ્તાંની.

મોઢાં પસ્તાં તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, વેનીલાનું ઍસેન્સ તથા ગોલાખનું ઍસેન્સ થોડા ટીપા ટેસ્ટ મુજબ, મેળવણી જરા પોચી થાય તેટલી ધડાની કઠણ કંઈ ચઢાવેલી સફેદી તથા સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

પસ્તાને છોલી ઘાંઘ કોરડા કરી સેજળી કગરસ માલુમ પડે નહી તેવા ઘણાંજ બારીક મેસ જેવાં જરા ગોલાખ સાથે સાફ પાતા ઉપર ફીસ્વાં અને તેમા સફેદી મેળવી જરા પોચુ જેવું કરી ચુલે ધંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી વવર નહી પણ રોટલીના બાધેલા આઠા જેવુ થાયને ઉતારી માટેથી કાઢી ઍસેન્સ ભેળીને મસળવુ. પછી પ્લમ્બકે ઉપર પાદડા વેળો કાંઈ બનાવવુ હોય તેને બદામની તથા ચોકોલેટની આધર્સીંગ સાથે અછા ટેસ્ટથી એ મેળવણીનુ સફાઈથી બનાવવું.

આધર્સીંગ બદામની.

બદામની ખીજ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કડવી બદામ ૮ છોલેલી, વેનીલાનું ઍસેન્સ નાનો અમચો ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ અથવા ઍરેન્ડ ફલાવર વોટર અમચી ૨, કઠણ કંઈ ચઢાવેલી ધડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામને છાલી ઘોઘ કોરડી કરી થોડાં ગોલાબના યા ઑરેન્જ સ્લાવર વોટરનાં ટીપા નાખી ધણીજ બારીક વીસી માટે ખાડ ભેળી ધડાંની સફેદી જરાજરા કરી નાખી રોટલીના આટા જેવું કઠણ કરવું અને કેક ભુંજવા આવેને છરીને ગરમ કરી તે વડે કેકનો ઉપસેલા ભાગ સફાઈથી કાપી કાઢી લાકડાની છરી વડે ઉપર સફાઈથી એ આઈસીંગ પાથરી પાછું કેકને બુજવા મુકી બરાબર તૈયાર થાયને બદામની આઈસીંગ ઉપર ખાડની આઈસીંગ પાથરી.

આઉદ.

રચુનનો હલવા ચોખ્ખાને ઘોઘ બારીક દલીને ચાળેલા આટો રતલ ૦૧, સોજી સફેદ મેદા ખાડ થેર ૦૧૧, મોચું મીઠાઈનું સફેદ ધી થેર ૦૧, બદામની ખીજ નવટાક, પાકટ વચલા કદનું નાળીયેર ૧, સોજો ગોલાબ પાઈટ ૦૧, ખોખરા કાઢેલા એળચીના દાણા તોળો ૧

બદામને છાલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી આટાને ખાડ સાથે બરાબર ભેળવો નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો, લાલ ખમણવું નહીં અને એમા અડધા પાથેર થડું પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી છુછામા ખીજું એટલું જ પાણી રેડી પાછું એમજ દુધ કાઢીને પછી કપડાથી ગાળવું ત્યારબાદ એક કલક બરેલા પાટીયામા દોઢથેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળેને મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડેને ઉઘાડી એક માણસે એકેક મુઠ્ઠી લરી ખાડ સાથના આટાને કકડેલા પાણીમા જલદી જલદી નાખવો અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર અમચથી માહે મેળવી દેવું. એ રીતે બધા આટો પુરો થયાથી મેળવણી કઠણ થશે, તે પછી માહે નાળીયેરનું દુધ અડધું મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ધુટયા કરી જરા વખત પછી વીમાંથી એક ભાગ જેટલું માહે નાખી બાકીનું બે ભાગ રહેવા દેવું પછી થોડો વખત બાદ બાકીનું દુધ અને તે પછી એમજ ખીજું એક ભાગ ધી નાખવું અને જરા ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળવો પણ એ સઘળો વખત ધુટયાજ કરવું અને પાછું ઘટ થાયને ઢાકણ ઢાંકી સીંજવા સારું ધગારે મુકવું પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉઘાડી

હેંનું' ઉપર કરી ચમચે મેળવ્યા કરવું. એ રીતે ઘણા વખત ઇંગ્લેન્ડ રેલ્વેનાં બાઈલે આઉદ ચરીને કંટણ થાય પછી બાકી રહેલું એક ભાગ ધી નાખીને પછી પાછી તપેલીને ધીમે બળને મુકી જરાવખત ધુંડી આઉદનો મજાહનો ગોજો થાયને ઉતારી સોજ ધી લગાડેલા ખુનચાની વચ્ચે નાખી ચમચથી જરા પાથરીને આઉદને ચમચથી તળે ઉપર કરીને પછી આઉદની ફરતી કીનારીને ચમચે જ જરા ઉપર વાળવી અને કાસીયાનાં તળીયાને ધી લગાડી તે વડે ગમે તેટલું પતણું ચા જાડું આઉદ થાપી ઉપર કાસીયો ધસીને સફાઈ કરી ઉપર બદામની સ્લાઈસ તથા એળચીના દાંણા ભભરાવી કાંસીયો ફેરવીને તેને અદર દાખી લેવું અને તદન થડ થઈ બધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા આમે લખેલા હીસાખ કરતાં બેવડા સામાનનું આઉદ બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડાં પાણીને કકડાવવું, પણ નાળીયેરનું' દુધ કાઢવામાં પાણી થોડું એણું' લેવું. પણ બેવડાં કરતાં બી વધારે સામાનનું કરવું હોય તો પછી આપણી સમજ પ્રમાણે પાણી એણું' લેવું, તેમજ દુધ કાઢવામાં પણ પાણી કમતીજ લેવું પાચ તોળા આટાનું આઉદ પણ બની શકે છે પણ તેમાંથી પાણી ઉપલે હીસામેજ લેવું, વધારે નાખવું નહીં. ભેંસનું' દુધ નાખીને આઉદ બનાવવું હોયતો ઉપર મુજબના અડધા રતલ આટામા એક શર મેદા ખાડ ભેળવી અને નવટાંક બદામની બીજની સ્લાઈસ કરી બીજ નવટાંકને છોલી એક ચમચી ગોલા-બમાં બારીક છુદીને અડધી પાઈંટ ગોલાબમા મેળવી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક નાળીયેરને ખમણી અડધો શર સોજાં ભેંસનાં દુધમા નાખી ચોળીને દુધ કાઢી છુછામા બીજનું' એટલુંજ દુધ નાખી પાછું' દુધ કાઢીને કપડાથી ગાળવું. ધી પણ ઉપર જેટલુંજ લેવું' સારખાદ દોઢશર પાણીને ઉપર મુજબ કકડાવી એજ રીતે ખાડ ભેળેલો આટો મેળવી ધી તથા નાળીયેર સાથનું' ભેંસનું' દુધ અવારનવાર ભેળવું પછી છેલે ગોલાબ સાથે મેળવેલી બદામ ભેળી ઉપર મુજબ બધો વખત ધુટયાજ કરવું' અને ઉપલીજ રીતે સીજવા માટે ઢાકી આઉદ તૈયાર થાયને ઉતારી નાના બે ચમચા વેનીલાના ઍસેન્સમાં પચીસ ટીપા ગોલાબનું ઍસેન્સ નાખી તપેલી

ઉતાર્યા પછી માહે બરાબર મેળવીને પછી એ આઉદને પણ ઉપલી રીતે થાપવું એ આઉદ નાળીયેરનાં દુધનાં આઉદ જેવું ચીવટ થતું નથી રચુનનો હલવો ચોખ્ખો આટો નહીં હોયતો પછી મીઠનો પેહલા ન બરનો તાજે સોજે ચોખ્ખો આટો પણ ચાલશે.

આઉદ કૉર્નફ્લોઅરનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઅર રતલ ૦ા, સોજી દુધ શેર ૧૧, વચલા કદનું સોજી નાળીયેર ૧૧, સોજી મીઠાનું ધી રતલ ૦ા, સોજી આડ શેર ૧, બદામની ખીજ તોળા ૫, છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજે ગોલાખ પાથેર ૦ા, વનીલાનું એસેન્સ નાનો ચમચો ૧

બદામને છોલી જરા ગોલાખ નાખી ઘણી બારીક છુંદવી. નાળીયેરને ખમણવું અને એ શેર ૫ ડા પાણીમાથી ત્રીજે ભાગ નાખી ચોળીને દુધ કાઢી એજ રીતે ખીજી એ વખત પાણી નાખીને દુધ કાઢી તેમા આડ પીગળારી ભેસનું દુધ નાખી ગાળવું અને કૉર્નફ્લોઅરમા જરાજરા કરી એ બધું બરાબર ભેળી સેજપણુ ગાગડો રાખવો નહીં પછી બદામ મેળવી ધી નાખી કૉર્નફ્લોઅર જલદી પાછો હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચથી બરાબર મેળવી તુર્ત ધીમે બળતે ચુસે સુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુટયા કરવું અને તદન કઠણ નહીં પણ ઘટ જેવું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઉતારીને બી લગાડેલા ખુનચામા રેડી ઠરેને ચોરસ કકડા કાપી તવાથા વડે ઉપાડવા

આઉદ ફીર ગીનું.

ઘઉંનો આટો તથા ઝીણું રવો દરેક રતલ ૦ા, મોઠાં પાકટ નાળીયેર ૩, આડ મીઠાસ પુરતી

નાળીયેરને ખમણી સોજા પાતા ઉપર પીસી પેહેલે તેનું અમથુ જ દુધ કાઢવું પછી ફરી પાછું પીસી તેમા પાણી શેર ૫ નાખી ખુબ ચોળી બધું દુધ કાઢી ગાળીને તેમા આટો તથા રવો બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ધુટી ઘટ થાયને મીઠાસ પુરતી આડ તથા પેહું પેહેલે અમથુ કાઢી રાખેલું દુધ ગાળીને રેડી કઠણ થાય ત્યા સુધી ધુટીને પછી ઉતારી ખુનચામા થાપવું. મરજી પડે તો ઉપર ચોડી છોલેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી

આથેલી ધરલ.

નીમક વળગેલી જે ધરલ આવે છે તેને લોક સુકી ધરલ કહે છે. પણ તે કાંઈ સુકી ધરલ હોતી નથી તેતો આથેલી ધરલ કહેવાય. એ ધરલ આથવાની રીત એમ છે કે ભીંગની તાજી સોજી ધરલને પહેલે ધોતી અને સોજી ટોપલી અથવા કરંડીયાના તળીયામા જરા નીમક છાટીને પછી ધરલના પાટમા પડેપડ પૂરવું નીમક નાખીને પછી તેની બધી ચોડને ટોપલી યા કરંડીયામા બધી અકેકની અથોઅથ સુકી તેની ઉપર કેળવું સોજી પાદકું ઢાકી તે ઉપર કાંઈ હલકો વજન મેલી આન્નીની ઉપર સુકી ત્રણ દીવસ સુધી પાણી ગરવા દેધને પછી કાઢવી એ આથેલી ધરલ એમજ ઘણા દાહડા રાખ્યાથી માટે કુલ પડી આવે છે માટે રાખવાની હોય યા અચાર સાઈં જોઈતી હોય તેા ઉપર મુજબ ત્રણ દીવસ નીમકમા આથીયા પછી ધરલને સોજી ધોઇ નેમ વળગેલી હોય તે બધી કાઢી નાખી પાટને છુટા પાડી તે જોડને જુલો કોરડી કરવી અને ઘણી સેહજ હળદમા જરા મીઠું તેલ ભેળી તે ધરમ ઉપર જરા ચોપડીને તડકે સુકવવી અથવા કરંડીયામા ભરી તદન સુકી થાય ત્યા સુધી ચુલાની નઝદીક ટાંગી રાખવી

આદાંની સુંઠ.

સોજી સાખા વગરનું પાકટ મેદા આડું શેર ૧૦, સોજી મીઠાઇનું ઘી શેર ૯, સફેદ મેદા ખાડું શેર ૭, ભેળ વગરનું તદનજ સુંકું ઘઉંનું દુધ શેર ૬, સોજે પીળા રંગનો નરમ ગોળ શેર ૪, સોજે બાવળનો ગુદર શેર ૨, બદામની ખીજ શેર ૧૧, ચારોળી તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦૧, ખસખસ શેર ૦૧૧, એળચી તોળા ૧૦, જાયફળ ૫, તાજા ઇંડા ૩

ઘઉંનું દુધ તથા ગુદરને જીરું જીરું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવું એળચીના દાંણા કાઢી જરા જલો છુંદવી. જાયફળને પારીક છુંદવું બદામ પસ્તાને છોલી બે કકડા કાપી ઘોષ કોરકું કરવું ચારોળીને પણ છોલી ઘોષ કોરડી કરવી ખસખસને ચુંટવી. આડુને છરીથી આખવી બધી છાલ બરાબર કાઢી ખલમા ઝીણું

છુદ્ધ. પછી મોટી કઠાઈમાં અધુ ધી નાખી બળતે મુકી બરાબર કકડી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બધા મેવો જીદાજીદા તળવો. ત્યારબાદ એક વાસણમાં અધુ ધી કાઢી લેઈ કઠાઈમાં થોડું રાખી તેમાં ચુંદર નાખી ફેરવ્યા કરી લાલ રંગનો થાયને ત્રાખાના ખુન-ચામાં કાઢી કાસીયાથી વાટવો અને કઠાઈમાં ખીજું થોડુ ધી નાખી તેમાં ઘઉંના દુધને શીકુ લાલ તળીને કાઢી લેઈ જરા ધી નાખી તેમાં ખસખસ તળવી તે પછી એક મોટા પેણામાં જરા ધી નાખવું અને આડુના દસ ભાગ કરી પેણામાં ધી કકડેને તેમાં એક ભાગ આડુને બભરાવીને નાખી તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું પણ આડુ તળાઈને લાલ થવા આવેછે ત્યારે ગાગડા થઈ જાય છે તેથી તેમ થવા આવે કે આડુને પેણામાં અધુ પતળુ પાથરી નાખી ફેરવ્યા વગર એમજ રેહવા દેવું અને હેઠેનું પડ તદન ધેરું લાલ તળાયને બેઉ હાથમાં અડેક તવાથો લેઈ ધી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી એ તળાયલું આડુ જે ઇડાના પોળા જેવું લાગે છે તેને ફેરવી નાખી ખીજી પડ એજ પ્રમાણે તળાયને કાઢી લેઈ બાકી રહેલા તવ ભાગ આડુને પણ એજ રીતે તળી પીતળની ખલમાં છુંદવું આડુ તળવામાં અધુ ધી એકદમ નાખવું નહી પણ જરાજરા નાખીનેજ તળવું પછી ગોળનો ભુકો કરી ખાડ સાથે એક સોજ તપેલીમાં નાખી ઇડાને સોજ થોઈ કોટળા સાથેજ એમાં ભચડી નાખીને મેળવી ત્રણ શેર જેટલું પાણી રેડી મોટે બળને ઉંઘાડુ તપેલું મુકી બે ત્રણ જોશ આવેને મેલ બધા બરાબર છુટો પડેને ઉતારી થોડો વાર ઠાકી રાખ્યા પછી આધરાની ચમચે બધો મેલ કાઢી નાખી પાણીમાં ભીનવીને નીચવેલા કપડાને એક સોજ કલઈ ભરેલા તપેલાં ઉપર દાગીથી બાધી લેઈ તેમાં શીરો ગાળી પાછો ચુલે મુકવો અને ચાસવાળો સેજ ટાઈટ જેવો શીરો થાયને અધુ તળતા બાકી જે ધી વધેલું હોય તે નાખીને ઉતારી તળેલું આડુ, ઘઉંનું કુધ, ચુંદર તથા ખસખસ અધુ શીગમાં સારી કાની ભેળી એક રસ કરી કોલસાને ઇગારે મેલી હાય રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરી હેઠે સુક લાગવા દેવી નહી અને સુક બરાબર ઘટ અને ટાઈટ જેવી થાયને ઉતારી એજથી જાયફળ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ બાદ તળેલો મેવો બેળવો. એ સુક ઘણી મજાહની થાય છે.

આમંદ કેક.

હુંદલી ખાંડ તથા મીલનો પેહેલાં નંખરનો ધવંનો આટો દરેક રતલ ૦૧, સોજી કઠણ માખણ તથા કડવી બદામની ખીજ દરેક તોળા ૫, ઇડા ૪

બદામને છોલીને હુંદલી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધા સામાન ભેળી તેમાં જરાજરા કરી બધી સફેદી મેળવી ખીજી જરા માખણ પત્રાના દાબડાને લગાડી તેમા ભરી ધીમી લઠીમા ભુંજવુ

આમંદ કેક ૨ જી.

બદામની ખીજ તોળા ૨૫, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૨૧, દસેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, લીઝુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, મીઠો વાઈન અથવા ઝંડી નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૧૨, લીઝુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, મીલનો પેહેલા નંખરનો ધવંનો આટો રતલ ૦૧૧

બદામને છોલી જરાજરા વાઈન અથવા ઝંડી નાખતા જઈ બારીક છુંદલી આટાને જરા સેફી સુકો કરવો માખણને ધુટીને નરમ કરવુ ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ ધુટવી. પછી બદામ સાથે પેહેલે આટો મેળવી તેમા અકેક પછી બધી ચીજ ભેળી છેલે સફેદી મેળવી એક મોટડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી લાલ ભુંજવુ એ કેક ઘણુ સારું થાય છે

આમંદ કેક ૩ જી.

બદામની ખીજ, ધવંનો ઝીણો રવો તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧, હુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજા ઇડા ૪, સોજો ગોલાથ નાના ચમચા ૨.

બદામને છોલી જરાજરા ગોલાથ નાખી પીતળની પ્લેટમા બારીક છુંદલી પછી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને સોજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી કેક ધુટવાના સોટા વડે ધુટી માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી જરાજરા કરી બધા રવો ભેળી એક ઇડાના નેટલી સફેદી નાખી પદરેક મીનીટ ધુટ્યા પછી

બદામ તથા બાકીની બધી સફેદ મેળવી પત્રાંના ગોળ દાખડાને ખીજી જરા માખણ લગાડી મેળવણીથી પાણી ભરીને ભટ્ટીમાં ભુજવું અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તે પાણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુજવુ. એ કેક સાઈં લાગે છે.

આમંદ ચીજ કેક.

બદામની ખીજ, બારીક છ દેલી ખાડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧, કડવી બદામ ૫, સોજી દૂધ થ્રે ૦૧, તાજા ઇંડા ૪, લીઝ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા ૧ ની જાલ બારીક ડાપેલી, શેરી યા જીંડી નાના ચમચા ૨, પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક છુદવી દુધને બગાળા કરી પડે ને તેમા લીઝનો રસ દોઢેક ચમચી નેટલો મેળવવો અને દુધ ફાટી પાણી બધુ છુટુ પડેને કપડામા નાખી બધુ પાણી ગાળી કાઢવુ ઇંડાની દાળને ખુબ દોઢવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધા સામાન બરાબર ભેળી છેલે સફેદ મેળવી પફપેસ્ટને કોડીયામા મુકી કીનારી સરખી કાપીને તેમાં આખે મેળવણી ભરી ગરમ ભટ્ટી યા તડુરમા પદરથી વીસ મીનીટ ભુજી ઉપર ખીજી બારીક દેલી ખાડ ચાળણીથી છાટવી એ કેક ધણી સારા થાય છે.

આમંદ ડાયમંડ.

બદામની ખીજ તોળા ૧૫, દેલી અથવા છુદીને ઝીણી મલ-મલથી ચાળેલી ખાડ તથા કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇંડાની સફેદી ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ધણીજ બારીક છુંદવી પછી એમાં પંદર તોળા ખાડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી રેઢલીના બાથેલા આટા જેવું કઠણ કરી પાટીયા ઉપર થોડી ખાડ છાંટી દોઢીયાંના નેટલું પતળું વેળણથી વણી ખીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે ડાયમંડ આકારના કકડા કાપી થ ડી ભટ્ટીમા ભુજી તદન થંડા થાયને ખાંડનો ઘાડો શીરો કરી ઉપર ચોપડી તેની ઉપર ચાળણીથી ખાંડ છાટી સુકવા માટે પાછા થ ડી ભટ્ટીમા સુકવા.

આમંદ ટ્રાંપ્સ.

અદામની ખીજ તથા મીલને પેહેલા ન બરનો ચોખ્ખો આટો દરેક તોળા ૫, દલેલી ખાડ રતલ ૧, તાજા ઘડાં ૨ ની સફેદી, ખીજ ચોડી અદામને છોલીને બમે ફાડ્યા કીધેલાં

અદામને છોલી ધણી ખારીક છુદવી. પછી બધા સામાન ભેળી વેફર ઉપર એ મેળવણી છેટે છેટે બતાસા નેટલી સુકી અકેકની ઉપર અદામનું અકેક ફાડ્યું વળગાવી અદામી રંગના ભુજવા. એ ટ્રાંપ્સ ધણી સારા થાય છે

આમંદ પુડીંગ.

અદામની ખીજ શેર ૦૧૧, ક્રીમ ભરેલી દરેક શેર ૦૧૧, કડવી અદામ ૧૨, છુદેલી ખાડ રતલ ૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, તાજા ઘડા ૮, લીંચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, ઑરેન્જ ફલાવર વૉટર અથવા સોજો ગોલાખ તથા પફ પેસ્ટ ટાઈનો ખપ મુજબ.

અદામને છોલી ઑરેન્જફલાવર વૉટર યા ગોલાખમા સોજા પાતા ઉપર ખારીક પીસી અથવા ખલમા છુદી તેમા બધા સામાન સારી કાની બરાબર ભેળી એકરસ કરવો પછી એ બધું સમાય તેટલા દીથમા પફપેસ્ટ ટાઈનો બનાવીને પાથરી કીનારી સરખી કાપી કીનારી સુવી તેમા એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તડુગમા ભુજવુ. ગમે તો નાના નાના કપને ખીજું માખણ લગાડી તેમા પફપેસ્ટ વગરજ ઉપર સુવી મેળવણી ભરી જીદા જીદા પુડીંગ બનાવવા એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણી સારો થાય છે.

આમંદ પુડીંગ ૨ જી.

અદામની ખીજ, તાજો મોલો માવો તથા છુદેલી ખાડ દરેક શેર ૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, તાજા ઘડા ૧૨, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦૧, છુદેલી એળચી જાયફળ મેઉ મખી તોળો ૧૧, વેનીલાનું એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

કસ્ટનો સામાન—છુદેલી ખાડ રતલ ૦૧, છુદેલી એળચી જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, તાજા ઘડા ૧ ની દાળ, ધઉનો ઝીણો સફેદ રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, મીલને પેહેલા ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૦૧.

ઇડાંની દાળને દોહવી તેમા ખાડને સારી કાની મેળવી બાકીનો અધા સામાન ભેળવો અને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે મેળવી ગમે તો એક પાઈ દીશને ખીજી પુરતુ માખણ લગાડી તેમા મેળવણી બે આગળ નેટલી અધુરી ભરી કારણ પુડી ગ ભુંજતા ઉપર છે બે બોરકુપર કસ્ટ બેઠતો હોય તો કસ્ટનો સામાન લખેલો છે તે અધા બરાબર ભેળી આટાની કાની બાધી દીશની કીનારી નેટલો પોહળો અને અડધી ઇંચ જલ્દા વણી સરખો કાપી સફાઈથી કીનારીપર મુકી તેની ઉપર કાષ નકશી પાડવી અને તેમ નહીં આવડે તો ચમચાના ડાડાનો ઉલટી બોરકુનો છેડો કસ્ટની ઉપર જરા છેડે છેડે દાખવો તેથી પછી નકશી જેવું લાગશે પછી અદર બે આગળ અધુરી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તડુરમા લાલ ભુજી ઉપર ખીજી બારીક દેલેલી ખાડ આળણીથી છાટવી. બે શેર કુધને બરાબર બે કરા પાડી ચુલા ઉપરજ એ કકડતા કુધમા લીધુ ૧ નો ગાળેલો રસ અથવા સરકો નાનો ચમચો ૧ ભેળી કુધ ફાટી જઈ પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડામા પોતળું બાધી અધુ પાણી નીકળી જઈ માવા જેવું કઠણ થાયને માવાન અદલે એ એક શેર લેઈ ઉપર મુજબ બનાવવું. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે એક ચમચો ઝેંડી ભેળવો એ પુડી ગ ધણુ સાફ લાગે છે પુડી ગ સગડી ઉપર ભુંજવું હોય તો જલ્દી ભુજીને હેંડથી ડાજી જાય છે માટે હેંડે ધણુ થોડા ઇગાર રાખવા.

આમદ પુડીંગ ૩ ભું.

સુકા પાંડનો બારીક છુંદેલો ભુકો તોળા જા, કુધ શેર ૦૫, લીજી ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બદામની ખીજ તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦૫, તાજ ઇડા ૩, સોજી કઠણ માખણ તોળા ૫, શેરી વાઈન ગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧

માખણને પીગળાવી નરમ કરવું બદામને છોલી ધણી બારીક છુંદવી કુધમા પાંડનો ભુકો ભીજવવો પછી સઘળો સામાન બરાબર ભેળી એક પાઈદીશ અથવા લગડીને ખીજી માખણ લગાડી તેમા જરા અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુજવું. વધારે સાફ કરવું હોય તો ખીજી નજી ઇડા વધારે લેવા તથા વેનીલાનુ એસેન્સ ચમચી ૨ નાખવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણુ સારો લાગે છે

આમંદ પુડીંગ ૪ થુ.

તાળે માથા માવો શેર ૧, સોજી કઢણ માખણ રતલ ૦૧,
છુંદલી ખાડ રતલ ૦૧૧, મીલનો પેહલા નખરનો ઘઉંનો આટો
તથા ઝીણા રવો દરેક તોળા ૫, તાજા ઘડાં ૫-૬, ખોખરી કીધેલી
ફરવસીદ તોળો ૦૧, છુંદલી ઝેળચી તોળો ૦૧૧ તથા જલચકળ તોળો ૦૧,
બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧

મેળવણી ભરાતા બે આગળ અધુરું રહે તેટલા ઝેક દીશ
અથવા લગડીને માખણનું જગ જડુ ૫૩ ચોપડવું બદામને છાલીને
ખારીક છુંદવી ઇડાને ભાજી તેમા ખાડ નાખી ઘુડીને પછી બાકી
રહેલું અધુ માખણ નાખી ઝે મેળવણીમા જરા જરા કરી આટો.
તથા રવો નાખતા જઈ ઘુડી બદામ તથા બાકીનો અધા સામાન
બરાબર મેળવી છેલે બેકીંગ પાઉદર ભેળી દીશ યા લગડીયા ભરી
પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠીમા અથવા
તંડુર યા ચુલા ઉપર ભુજવુ બેકીંગ પાઉદર નહી હોય તો કારબો-
નેટ ઓવ સોદા વાલ રાઝ ઝેટલે બે આની ભાર તોળીને તેનો અડધા
ભાગ લેઈ ઝેક ચમચી સોજા ગોલાખ અથવા દુધમાં ભેળી મેળવ
ણીમા મેળવીને તુર્ત ભુજવા મુકવું ઝે પુડીંગ સાડ થાય છે
ગમે તો પત્રાના નાના ગોળ દાખડાઓમા મેળવણી ભરી જીદા
જીદા કેક બનાવી ભુજીને ઉપર ખાડની આધસીંગ પાથરવી.

આમંદ મીલક

બદામની ખીજ તોળા રાઝ, કડવી બદામ ૩, સોજા ખાડ
રતલ ૧, સોજા ગોલાખ અથવા ઓરેન્જ ફ્લાવર વોટર નાનો ચમચો ૧.

બદામને છાલી ખાડ સાથે ઘણીજ ખારીક છુંદવી પછી
થોડું થોડું કરી ઝેક બાટલી થડુ પાણી ઝેમા મેળવી ગોલાખ
યા ઓરેન્જ ફ્લાવર વોટર ભેળી આધસમા થડુ કરીને પાવું બે
ત્રણ ટીપા ગોલાખનું ઍસેન્સ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

આમંદ રૉકસ.

બદામની ખીજ રતલ ૦૧૧, ઓરેન્જનો મુકો મુરખ્ખો તોળા ૨૫,
મીલનો પેહલા નખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખાડ રતલ ૧૧,
તાજા ઘડાં ૬ ની સફેદી.

બદામને છાલવી અને ઝેની તથા મુરખ્ખાની ખારીક સ્લાઇસ
કાપવી ઇડાને ભાજીને ફાઉવવા. પછી અધા સામાન ભેળી નાના

સપરચન જેટલા ગોળા કરી વેફર પેપર ઉપર બંધે ઇંચને છેડે મુકી મધ્યમ લઠ્ઠી યા તંદુરમા શીકા લાલ ભુજવા.

આમંદ રપ જ કેક.

તાજાં ઇડા ૧૨, આખા બાર ઇડાના વજન જેટલી બારીક છુદેલી ખાડ, આખાં ૫ ઇડાના વજન જેટલા બારીક રવો તથા ઐટલોજ મીલનો પેહેલા ન બરનો મલનો આટો, બદામની ખીજ શેર ૦ા, લીજુ ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીજુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બેંડી નાનો ચમચો ૧, માખણ બપ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક છુદવી ઇડાની સફેદીને કકણુ કક ચઢાવવો તથા દાળને ખુબ દોહવવી અને ઐ બેઉ બિળી તેમાં જરા જરા કરી ખાડ મેળવી ઐજ રીને પેહેલે રવો અને પછી આટો બિળી સારી કાની ધુટી બાકીનો બધો સામાન મેળવી મોલ્ટ અથવા પત્રાના ગોળ દાખડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં જરા અધુરૂં ભરી મધ્યમ લઠ્ઠી યા તંદુરમા લાલ ભુજવુ અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ લગડી યા વાટીમા ભરીને ભુંજવુ. ઐ કેક ઘણુ સારૂ લાગે છે.

આલખલ્સ.

પટેટા, શકરકદ, સુરણુ; રતાણુકદ, દોની, પાપડીના દાણા, ગ્રીન પીસના દાણા; ડબલખીન, કડવાખીન ઝીણા ટામોટા, કુમળા વેગણા તથા તુરીયા ઐ સમ્પળી તરકારી છોલીને નાના કાપેલા કકડા દરેક નવટાક, કંદા શેર ૧ છોલીને નાના કકડા કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪, ચોડી સેલરી, પાર્સલી તથા કુદનાના પાદડા ૨૦ ઐ પાચે બારીક કાપેલુ, સોબુ ફરબે કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૨ ના કકડા અથવા મરચી ૧ ના સમારેલા કકડા, છુદેલા આદુ લસણુનો ગસ નાના ચમચા ૨, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧ા, કાદા શેર ૦ા છોલીને જુકા જેવા કાપેલા, ઘી શેર ૦ા,

હળદ, મરી, કોથમીર, મરચા, સેલરી, પાર્સલી, કુદનો તથા નીમકને આદુ લસણુના રસ સાથે મેળવી તેમા ગોસ્ત યા મરચીના કટકાને ઐક કલાક આથી રાખ્યા બાદ બધી તરકારીને

સોજી ધાઈ અપટ ઢાંકણાંના ત્રાંખાના કલધ ક્રીધલા દાખડા આવે છે તેમા ઝેક પડ તરકારીનુ તથા ખીજી ગોસ્ત યા મરધીનુ ઝેમ અવાર નવાર અકેક ઉપર સુકવાં અને જુકા જેવા કાપેલા કાદાને ધીમાં કકરા તળી ધી સાથેજ દાખડામાં રેડી ઢાકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇગારે મુકી ડાબે નહી તેની ધણી સ બાળ રાખી બે કલાક પછી ઉંઘાડી અમચે તળે ઉપર કરી ઢાકીને પાછુ ઝેક કલાક ઇગારે રાખી ગોસ્ત અથવા મરધી નરમ થયુ હોય તો ઉતારવુ, પછુ કાચુનુ હોય તો નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇગારે રાખવુ ખાડુ મીઠું પસંદ હોય તો તૈયાર થયા પછી ટેસ્ટ મુજબ જરા ખાડ તથા વેલાતી સોસ બેળવો.

ઇટલ્યન પીરેમીડ.

પદ પેસ્ટ પાઈનામા લખ્યા મુજબ માખણુનો ઝેક ઇચ બદો પદ પેસ્ટ બનાવવો અને અકેકની ઉપર ચઢ ઉતર સુકયાથી પડા રોકો આકાર કરવા હેઠેનો મોટો અને મથાળાનો છેક નાનો થાય તેમ બધા ચઢ ઉતર ગોળ કકડા કાપી માખણુ લગાડેલાં જુજવાના પત્રામાં માખણુ લગાડેલા કાગળ ઉપર મુકી જુદા જુદા જુજને પછી રકાખીમા અકેકની ઉપર સરખા પડા રોકા ગોઠવવા અને બધા કકડાની આસપાસની ખાલી કીનારી ઉપર કોઇપણ જાતની જૈલી; જમ, માર્મેલેડ અથવા બારીક કાપેલા મુરખ્ખો સરખો મુકવો.

ઇડાં આખી દાળનાં.

જેટલા ઇડા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે ઝેક ઇડા માટે ઝેક અમચીને હીસામે ધી લઈ કોરડા ત્રાખાના ઢાંકણુ, પેણો યા કઢાઇમા નાખી ધીમે બળતે મુકવું, ઝેકદમ મોટે બળતે ધી બળીને ઉડી જશે. ધી બરાબર કકડીને માહેથી ધુ માડો નીકળેને તેમા ઇડા ભાજી અકેક ઇડા ઉપર અકેક અમઠી નીમક ભભરાવવુ. દાળ કઠણુ કરવી હોય તો આસપાસનુ ધી અમચા વડે દાળ ઉપર છાટયા કરવુ ઇડાનુ પડ ફેરવીને ઉથલાવેલા ઇડા કરવા હોય તો આખી દાળના ઇડા બરાબર કકરા થાયને તવાયા વડે ઉપાડી ફેરવી નાખી ખીજી પડ કકર લાલ થાયને ઉતારી ધી પસંદ હોય તો માહે પચે પછી કાઢવા.

ઇડાં કારેલાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલામા છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અથવા થોડાં કારેલાને તતરાવેલાં ધીપર રાધી ઇડાં કોથ-મીરપર છે તે મુજબ ઝેની ઉપર બનાવવા

ઇડાં કુટા પર.

પાટીયો કુટો, અબાર અથવા લેવડીનો તતરેલો લખેલો છે તે પ્રમાણે તાજા અથવા સુકા કુટાને તતરાવેલો બધા ધીમાજ રાધી પાથરીને ઇડા કોથમીરપર છે તેમ ઝેની ઉપર બનાવવા

ઇડાં કોથમીર પર.

કાદા શેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા તથા મોડુ લીલુ મરચુ ૧ બેઉ બારીક કાપેલું, નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, છુદેલુ આદુ લસણ તોળો ૦૧, ઇડા ૨, ધી નવટાક

કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ધીમા તળી માહે આદુ લસણ વધારી કોથમીર મરચા ઘાઇને નાખી પાણી ઝેક પાથેર તથા નીમક નાખી ઢાંકીને ઇગારે સીજવી નાના પેણા યા કઢાઇમા પાથરી તેની ઉપર આખી દાળતા ઇડા ભાજવા અથવા દોહડીને રેડવા અને ઢાકણ ઢાકી હેઠે થોડા ઇગાર અને ઢાકણ ઉપર છુટા છુટા સેજ ઇગાર રાખી ઇડાં અંધાયને કાઢવા

ઇડાં કોળમી પર

સમારેલી કોળમી રતલ ૦૧ ને ઘણીજ બારીક કાપી માછલી બારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ તદ્દન શ્રેયી વગરની સુકી વી પર પકાવવી અને ઇડા કોથમીર પર છે તે મુજબ ઝેની ઉપર સમાય તેટલા ઇડાં બનાવવા. ખટાસ પસંદ હોય તો કોળમી રાધ્યા પછી માહે જરા વેલાતી સોસ યા જલદ સગરો ભળવો

ઇડાં કોલીફલાવર; કુંબેજ અથવા નોલકોલ પર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કુંબેજ, કોલીફલાવર અથવા ખમણેલા કુમળા નોલકોલ ઝે ત્રણમાનુ જે તે ઝેક રતલ ૦૧, ધી તોળા ૫, છુદેલુ આદુ લસણ તોળો ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧,

ધડાં ૩, અમલેલાં અડધાં નાળીયેરનું દુધ પાથેર ૧, કાંદા ૨તલ ૦૧
છાલીને બુકા જેવા કાપેલા.

ધીને કકડાવી તેમાં કાપેલી તરકારી નાખી અમચથી ફેરવ્યા કરવું
અને જરા તળાયને કાંદા ભેળી અધુનું બદામી રંગનું તળી માહે
આડુ લસણ વધારી નીમક તથા દુધ ભેળી ધીમી આંચે રાખવું અને
ધી છુટું પડવા માડેને ધડાં કોથમીર પર છે તેમાં લખ્યા મુજબ
એની ઉપર ધડાં બનાવવાં. ગમે તો પેહેલે કાંદા તળી તેમાં આડુ
લસણ વધારીને માહેથી કાઢી એકને પછી તરકારીને ધીમાં તળી તેમાં
ઉપર મુજબ અધુનું ભેળીને પકાવવું મસાલાનું કરવું હોય તો દસેલી
હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૦૧ તથા કોથમીર
કુડી ૪ નાં પાદડાં તથા ઞાટાં લીલાં મરચાં ૨-૩ ને બારીક કાપી
નાળીયેરનાં દુધ સાથે એ પણ નાખવું.

ધડાં કંટોલાં પર.

પટેટાનાં વેફરની કાની કાપેલા કંટોલાં, છાલીને બારીક સેવ
જેવા કાપેલાં કાંદા તથા ધી દરેક થેર ૦૧, ધડાં ૪, નીમક તોળા ૩.

કંટોલાંમાં નીમક ભેળી ગોસ્ત અથવા મરધી કારેલાંમાં લખેલું
છે તે રીતે પાણી ઝેરવી ધીમાં કાંદા સાથે પોચાં તળવાં, કકરાં કરવાં
નહી, પાણી પણ સુદલ લગાડવું નહી, તેથી કંટોલાં કડવાં લાગશે.
પછી ધડાં કોથમીરપર છે તે પ્રમાણે એની ઉપર ધડાં બનાવવાં. મસા-
લાનું ભેપ્પે તો ગોસ્ત અથવા મરધી કારેલાંનું છે તેમાં મસાલાનાં છે
તે મુજબ પકાવવાં. કંટોલાં તદન કુમળાં અથવા તદન ખીયાંવાળાં
નહી પણ મધ્યમ થવાં.

ધડાં કાંદા પર.

કાંદા થેર ૦૧ ને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ધી નવટાંક,
નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, ધડાં ૨.

કાંદાને ધીમાં શીકા બદામી રંગનેા કકરો તળી તેમાં નીમક
ભેળી પાણી બે અમચી રેડી પાંધરીને ધડાં કોથમીરપર છે તે રીતે
એની ઉપર બનાવવાં.

છડાં ખીમા પર.

ખીમો ગોસ્ત અથવા મરધીનો લખેલો છે તે મુજબ અમથો પકાવી વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો તે ટેસ્ટ મુજબ ભેળી પાંચરીને તેની ઉપર સમાય તેટલા ઇડા ભાજી ઇડા કોથમીર પર છે તે રીતે અનાવવા ખીમો કકરો પસંદ હોય તો જરા ખીજી ધી નાખી ખીમો જરા કકરો તળીને પછી તેની ઉપર ઇડા અનાવવા

છડાં ગ્રીનપીસ પર.

ઇડા ફ્રેન્ચપીન પર છે તેજ પ્રમાણે પણ ફ્રેન્ચપીનને બદલે તદ્દન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણા રતલ ા પકાવી ઇડા કોથમીર પર છે તેમ અનાવવા.

છડાં ગોસ્ત અથવા મરધીના રેસા પર

રાધેલા ગોસ્ત અથવા મરધીનો ઝીણો રેસો ટુપી ધીમા કકરો બદામી રંગનો તળી પાચરીને ઇડા કોથમીર પર છે તે રીતે એપર અનાવવા. મસાલો પસંદ હોય તો રેસો તળાવા આવેને ટેસ્ટ મુજબ બારીક કાપેલા કોથમીરના પાદડા, મરચા તથા ફુદનો ભેળી છેલે વેલાતી સોસ અથવા સરકો અને મીઠાસ પસંદ હોય તો જરા ખાડ નાખી ઉપલીજ રીતે ઇડા અનાવવા

છડાં ચણાની દાળ પર.

ચણાની દાળ તોળા પ ને સોજી ઘાઈ અટવઈ નહી જાયને આખીજ રહે તેટલુ ઘોડુ પાણી તથા જરા નીમક નાખીને સુકી વવરી પકાવી તેમા કકડાવેલુ વી તોળા ૩ નાખલુ અને ગમે તો બધા મસાલો ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખીને પકાવી ઇડા કોથમીર પર છે તેમ એ પર અનાવવા

છડાં ચોધારી પર.

છડા ફ્રેન્ચપીન પર છે તેજ મુજબ પણ ફ્રેન્ચપીનને બદલે કુમળી ચોધારી પકાવીને તે પર ઇડા અનાવવા

ઇડાં ચોળીની સીંગ પર.

ધંણીજ કુમળી ચોળીની સી મને ધણી ઝીણી કારી ઇડા કંચળીન
પરછે તે મુંજળ પકાવી ઇડા કોથમીર પર છે તેમ બનાવવાં.

ઇડાં ચારવેલાં.

એક ચમચી ઉપસેલી ભરીને કઠણ સોજી ધી લેઈ ત્રાખાની
રકાખી યા નાના કાસીયામા નાખી એક ઇડુ ભાજી એક ચમચી
નીમક નાખી સારી કાની દોહવી ચુલે ધીમી આગે ચારવ્યા કરી
જેટલું પોચું કઠણ કરવું હોય તેવું થાયને ઉતારવું. એમા કકડાવેલું
નહી પણ થંડું ૪ ધી લેવું એ રીતે કાચુ ધી સોજી યા ખરાબ
હોય તે ચારવેલા ઇડામા ઘૂર્ત જણાઈ આવે છે. ઇડું દોહવતી વેળા
માહે એક ચમચી થડું પાણી મેળવ્યાથી ઇડું ખીસે છે. મરજી પડે તો
માહે બે ત્રણ ચમચી થડું કુધ નાખીને બનાવવું મીઠાસ પસંદ હોય તો
૦૧ ચમચી ખાંડ નાખવી. ખીજી રીતે બનાવવું હોય તો ઇડું ભાંજી
તેમા એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ દોહવીને તૈયાર રાખવું અને
એક ચમચી ઉપસેલી ભરીને કઠણ ધીને ખરાબર કકડાવીને ચુલેથી
ઉતારતાવાર ઘૂર્તજ દોહવી રાખેલું ઇડું નેમા રેડી ખુબ ચારવી નાખવું.
પાછું પછી ચુલે મુકવું નહી. કારણ એમ મુકયા વગરજ કકડતાં
ધીમા બધાઈને કઠણ થાય છે.

ઇડાં છાલા પર.

સુકા કોળમીના છાલા તથા ધી દરેક તોળા ૫, કાદા શેર ૦૧
છાલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, કોથમીર ઝુંડી ર ના પાદડાં; મીઠા
લીલા મરચા ૨-૩, આડુ તોળા ૦૧૧ તથા લસણ તોળા ૦૧ બેઠી
છાલીને પછી એ ચારેને બારીક કાપેલું, વેલાતી સાસ; ચટણી અથવા
લીંબુનો રસ નાનો. ચમચો ૧, નીમક તથા છુદેલું જીરું દરેક સપાટ
ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૩-૪.

છાલાને દોઢ બે કલાક પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી ઘાંધને
સોજા દીમડા ઉમર જલદા ખીમા જેવા જુદવા. કાંદાને ધીમાં તળી
તેમાં આડુ લસણ વધારી માહે બાકીનો બધો મસાલો લાલ કરી
છાલા મેળવી જરા તતરાવી એક પાશેર પાણી તથા નીમક નાખી.

ઠાંકીને ઇંગારે સુકી અવાર નવાર ચમચ કરી ધી પર આવેને ખટાસ બેળી પાંચરીને ઇડાં કોથમીર પર છે તે રીતે ઐનીપર બનાવવાં. ગમે તે ખટાસ તથા મસાલા વગર હોલા અમથા ખારા રાંધવા.

ઇડાં ટામોટાં પર.

પાકાં વચલાં ટામોટાં શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ (જે આની ભારે), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, ધી નવટાંક, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૪.

ટામોટાને ઘોષ તેની ઉપર કકડતું પાણી રેડવું અને તેની છાલ છોલાય તેવાં થાયને તુર્ત પાણી કાઢી નાખી છોલીને પતળી કાતરીઆ કાપવી. કોથમીર મરચાંને ઘોષ બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું યા પીસ્તું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમાં બધે સામાન બેળી ઠાંકીને ઇંગારે સુકી અવાર નવાર ઉંધાડી ચમચે ફરવવું અને તદન સુકું થાયને ખાંડ તથા સોસ યા સરકો બેળી પાંચરીને ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ ઐની ઉપર બનાવવાં. મીઠાસ આછો ભેધે તે ખાંડ જરા આછી લેવી.

ઇડાં ટીટોરી પર.

ટીટોરી લખેલી છે તે પ્રમાણે ટીટોરી શેર ૦૧ પકાવવી અને ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ ઐને પાંચરીને સમાય તેટલાં ઇડાં ઐની પર બનાવવાં.

ઇડાં તુરીયાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયામાં લખેલું છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર જે શેર તુરીયાંને અમથાં ખારાં તતરેલાં ધીપર પકાવી ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ ઐની પર બનાવવાં.

ઇડાં ડબલખીન પર.

સુકા ડબલખીન રતલ ૦૧ ભીનવીને છોલેલા, કાંદા શેર ૦૧ છોલીને ઝુકા જેવા કાપેલા, ધી નવટાંક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧,

હું'દેહુ' આડુ લસણ તોળો ૦ા, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક કાપેલી ભરેલી ચમચી ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટા લીલાં મરચાં ૩ બેઉ બારીક કાપેલું, વેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકે! નાનો ચમચો ૧, ઇંડા ૩.

કાદાને ધીમાં તળી માહે આડુ લસણ વધારીને તેમા અધા મસાલો બુજી નીમક તથા ડબલખીન નાખી અડધા ચેર પાણી રેડી ઢાકીને ઇંગારે મુકી ઢાકણ પર જરા પાણી આપવું અને ડબલખીન ચરીયા નહી હોય તો ઉપરનું પાણી અંદર રેડી ચરીને પાણીનો સેજ સેજર રહેને ખટાસ બેળી પાથરીને ઇંડા કોથમીર પર છે તેમ ઐનીપર ખનાવવા મસાલો પસદ નહી હોયતો ડબલખીન ખારા પકાવવા

ઇંડાં નાળીયેરનાં ખમણુ પર.

બારીક ખમણુલુ નાળીયેર તોળા પ, કાદા તથા ધી દરેક ચેર ૦ા, આડુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા,

આડુ લસણને છોલી ધણેા બારીક બુકો કાપવો કાદાને છોલી ધણેા બારીક બુકો કાપી ધીમાં તળવા મુકી અદામી રંગનો થવા અગાઉ આડુ લસણ નાખવું અને અદામી રંગનું થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી તાદી લેવું, લાલ કરવું નહી પછી ઐજ ધીમા નાળીયેરને અદામી રંગનું તળી તળેલા કાદા, આડુ, લસણ, ખાડ તથા નીમક તેમા બેળી અડધા પાથેર પાણી રેડી ઇંગારે રાખવું અને પોચું હોય ત્યારેજ પાંચરીને ઇંડા કોથમીર પર છે તેમ ઐની ઉપર ખનાવવા

ઇંડાંનું તેલ.

તાજ પચીસ ઇંડાને કઠણ બારી છોલીને સફેદી કાઢી નાખવી અને દાળને ભાજીને તેની ૦ા ઇંચ જાદી રોટલી જેવું કરવું પછી ઐક સાફ ઠીકરાને ચુલે ધીમે બળતે જરા ઢળકુ મુકી તેની ઉપર ઐ દાળની રોટલી મુકવી. જેમ દાળ બળતી જશે તેમ તેલના સેજ રેળા લોઢીના ઢળટા ભાગ તરફ ઉતરતા જશે તેને સાફ છરીની અણીથી કાઢીને પોહળા મોઢાની સીસીમા ભરવું. ઐ રીતે જયા મુધી તેલ નીકળે અને બચી દાળ બળીને તદન કાળી થઈ પેલી રોટલીના

ઝીણા ઝીણા કટકા થોડા બાકી રહે ત્યાં સુધી છરીથી તેને કાઢવા કરવું. સંધીવાથી અકડી અડી ગયલા સાંધાઓ ઉપર તેમજ કોઈ વખત લકવાના ખીમાર આદમીને પણ એ તેલ સેજ લેઈ ચોળીને લગાડવાથી ઘણું ફાયદો થાય છે, તેમજ એ તેલના એકથી બે ટીપાંને ઝીણા બતાસામાં નાખીને ખવાડવામાં પણ આવે છે.

ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો.

જેખી પકવાન યા મીઠાઇમાં ઇડાંને કફ ચઢાવીને નાખવા બપેલુ હોય તેમા ઇડાની દાળ તથા સફેદીને છુટ્ટી પાડી દાળને છેક પતળી અને સફેદ થાય ત્યાં સુધી ઘુટવી સફેદીને બનતા સુધી સફાઇદાર માટીની છાલકી રકાખીમા અને તેવી નહી હોયતો ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી રકાખીમાં યા કોડીની રકાખીમાં નાખવી અને લાકડાંના કાંટા આવે છે તેથી અથવા બાબુની સોજ ચીપને ખાવાના કાટા જેવું બનાવી તે વડે અથવા અમથી બાબુની ચીપ ચાતો ખાવાના કાટા વડે કફ ચઢાવવો બે ઇડાની સફેદીમા વાટેલુ નીમક એક અમટી નાખીને પછી કફ ચઢાવ્યાથી સફેદી ઘણી કઠણુ અને સફેદ થાય છે. કફ ચઢાવવાનું વાસણુ તદ્દન કોરકું લેવું, તેમજ સફેદીમાં જરાખી પાણી પડવા દેવુ નહી એંગખીટર નામનો સાચો આવે છે તેથી પણ કફ ચઢશે.

ઇડાંનો પોળો ભુજેલો.

લોઢી યા ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ગરમ કરી તેની ઉપર જરા ચોખ્ખાનો આટો ભઝરાવી ખપ જોગા ઇડા ભાંજી એક ઇડામાં એક અમટીને હીસાબે નીમક નાખી ખુબ દોહવીને તે રેડી ઉપર ઢાકણુ ઢાંકી ઇંગારે રાખવુ અને એક પડ ભુજાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી એમજ ખીજી ભુજવુ.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો.

ઇડા ૩, ઘી શર ૧, છોલીને બુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા એમજ કાપેલા પટેલ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, કોથ-મીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટાં લીલા મરચા ૩-૪, આદુ તોળો ૦૧ તથા લસણુ વાલ ૫ બેઠ છોલીને છુદેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી

અમચી ૧, દસેલા મરી તથા હળદ દરેક અમટી ૩, ઐક સુકા જુમલાને અર્ધકચરો ભુંજીને પછી તેનો આરીક કાઢેલા રસો.

કાયમીર મરચાને ઘાઈ કોરડું કરી આરીક કાપવું અથવા છુંદવું. જરા ધીમા પટેટાને અર્ધકચરો તળવો પછી ઐક માટી સુપ્લેટમાં ધડાને ભાજી ખુબ તરેહ દોહવી પતળા કરી તેમા અધા સામાન બરાબર મેળવી માટી કઢામ આધુ ધી નાખી ધીમે બળતે સુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે પછીજ ધડાંની મેળવણીને તેમા રેડવી અને હેઠેનુ પડ લાલ થાયને તવાથાથી ફેરવી બીજું ઐમ થાયને ઉતારી ધીનો શેખ હોય તો થોડોવાર પોળાને ધીમા રાખી થોડુ ધી માહે પચે પછી કાઢવો અને ધી પસંદ નહી હોયતો ઐમજ કાઢી લેવો મીઠો પોળો પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી ઐક અમચી ખાડ ભેળીને બનાવવો ખાટો પોળો કરવો હોય તો કેરીના દાહડામા કાચી કેરીને છોલીને ઝીણા કાપેલા કકડા મેળવણીમા બે તોળા અને વધારે ખટાસ ભેધયે તો તેથી પણ વધારે નાખીને પોળો બનાવવો પણ ફેરવતા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. કેરી નહી હોય તો સોજ ચીચોરા કાઢેલી આમલી દાઢ તોળાને ધણીજ આરીક પીસીને મેળવણીમા ભેળવી, પણ આમલી નાખેલા પોળો ભાગી જાય છે માટે જદો બનાવવો અને ધણી સભાળથી ફેરવવો

ધડાંનો પોળો મસાલાનો ૨ બે.

ધડા ૩, કાયમીર કુડી ૨ ના પાદડા, માટાં લીલા મરચા ૨, લસણ કળી ૬ છોલેહું, આડુ તોળો ૦૧ છોલેહું, કાળા મરીના દાણા ૫, ચોખાનો ખાટો ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૦૧, ધી શેર ૦૧૧, વેલાતી સૌંસ નાનો અમચો ૧૧, ખમણેહું નાળીયેર તોળા ૩ ને પીસી પાણી વગરજ કાઢેહું દુધ.

અધા સામાનને આરીક પીરવો નાળીયેરના દુધને આટામાં બરાબર મેળવવુ પછી ઐમા ધડા તથા પીસેલા મસાલો બધુ બરાબર ભેળી ધી કકડાની મસાલાના પેહેલા પોળામા લખ્યા પ્રમાણે બનાવીને કાઢ્યા પછી છેલે ઉપરથી સૌંસ છાટવો.

ઇડાંનો પોળો લોઢીપરનો.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પહેલો છે તે મુજબનોજ સઘળો સામાન લેઈ મેળવીને તૈયાર કરવો પછી લોઢીને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં કઠણુ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ નાખી તે કકડેને મેળવણી રેડી ઉપર ઢાકણુ ઢાકી ઇમારે રાખી એક પડ થાયને ફેરવી બીજી થાયને કાઢવું એ પોળો થતા વાર લાગેછે પણ જરા ધીમાજ થાય છે એમા આમલી નાખવી નહી

ઇડાંનો પોળો સાદો

ત્રણ ઇડાને ભાજી તેમા ત્રણ ચમડી ભરી નીમક નાખી સારી કાની ખુબ તરેહ દોહવીને તદ્દનજ પતણુ કરવું પછી મોટી કઢાઈમા આસરે સવાથેર ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણું હુમાડો નીકળે પછી દોહવેલા ઇડાને કઢાઈમાં હેઠેથી નહી પણ જગા ઉચે હાથે પાયરીને રેડવા તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ તદ્દન શીકું બદામી જેવું તળાયને તવાયાથી ફેરવી નાખી જરાવારે પાછો ફેરવી નાખી પોળો બરાબર કકરે લાલ થાય ત્યાં સુધી એ મુજબ જરાજરા વારે અવાર નવાર પોળાને ફેરવ્યા કરવો અને જે તરફથી પોચો લાગે તેમા પોળો ભાગે નહી તેમ સ ભાજથી તવાયાની અણી ભાકવી અને આપો પોળો મજાહનો કકરે. આજ નેવો અને લાલ થાયને ઉતારી વીનો શાખ હોયતો પોળામા બરાબર ધી પચે પછી કાઢવો અને ધી ગમે નહી તેા એમજ તુર્ત કાઢી લેવો કોઈક લોક ઇડામા નીમક નાખીને ઉપર મુજબ દોહવ્યા પછી તેમાં નાના બે ચમચા તાવેલું થકુ વી ભેળીને પછી ઉપર મુજબ પોળો બનાવે છે અથવા કારબોનેટ ઓફ સોદા પાચ વાલ એટલે બે આનીના વજન જેટલો તોળી તેમાથી ચોથો ભાગ જેટલો લેઈ દોહવેલા ઇડામાથી એક ચમચી જેટલું ચુકુ કાઢી તેમા બરાબર મેળવીને પછી દોહવેલા ઇડામા ભેળી દેખને પોળો બનાવે છે અથવા Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે બેઆની જેટલો તોળી તેમાથી અડધાને ઉપર મુજબ સોદાની કાની ભેળીને પોળો બનાવે છે અને વી, સોદા અથવા પેન્જલી ફ્લોઅર

નાખ્યાથી પણ પોળો કકરો થાય છે, પણ સોદા નાખેલા પોળાનો રંગ જરા સાંવળો નેવો લાગે છે. ઘણી મોટી કઠાઈમાં ઉપર લાખ્યા કરતાં પણ વધારે ધી નાખીને ત્રણ ઇંડાનો પોળો બનાવેતો તે ખીલીને ઘણો કકરો થશે, તેમજ વળી એકથી દોઢપાંચર ધીમા પણ અમથા સાધારણ પોળો થઈ શકશે.

ઇંડાં પટેટા પર.

લીંબુના જેટલા મોટા સારી જાતના અડધીશર પટેટાને છાલી પતળાં વેફર કાપી તે કુબે તેટલાં થંડા પાણીમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવી તેમાં અડધી કલાક વેફરને ભીનવી રાખવાં. પછી પાંચર કાદાને છાલી બારીક સેવ નેવા કાપવા અને વેફરને સોજાં પાંચ અડધી શર જેટલા ધીને કઠાઈમા ધીમ બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી છુ માડો નીકળેને તેમા વેફર નાખવા પણ તેમા વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી, તેથી વેફર ભાગી જશે હેઠેથી વેફર જરા તળાયને લાગે નહી તેમ સ ભાળથી ફેરવવા અને હેઠેના પાછા એમજ થયા પછી અવાર નવાર ફેરવી શીકા સફેદ પણ કકરા તળાયને ઉતારી ધીમાથી કાઢી લેવા અને એજ ધીમા કાદાને બદામી રંગનો કકરો તળીને કાઢી લેવા. પછી પેણામા પેહેલે વેફરને પાથરીને પછી તેની ઉપર બધી કાદો સરખો ભભરાવીને મુકી તેમા ગમે તેટલું કઠાઈમાંતુ ધી નાખી તેની ઉપર સમાય તેટલાં બેથી ત્રણ ઇંડા આખા ભાજવાં અને હેઠે થોડા ઇંચાર રાખી ઢાકણ ઢાકી ઉપર ઇંચાર મુકી નરમ દાળ પસંદ હોયતો તેવાં થાયને કાઢવા પણ કઠણ દાળ બેઠયે તો તેમ થયા પછી કાઢવા. કાદો વેફર સાથે ભળીને નાખ્યાથી હેઠે લાગીને કોઈ વખત કાળો થાય છે. ગમેતો ઇંડાને દોહવીને ઉપર નાખવાં. ખીજી રીતે ઇંડાં બનાવવાં હોયતો છાલેલા પટેટાના માસંખી ચણા જેટલા કાપેલા કકડા અડધીશર લેવા અને ઉપર મુજબનાં ધીમાં પોચા તળીને કાઢી લીધા પછી કાદાના ઘણા ત્રીણા કાપેલા કકડા એટલાજ વજનના લઈ તેને પણ બદામી રંગના તળી બેઠને બેળવું અને ઉપસેલી ભરેલી અડધી ચમચી નીમકને બે ચમચી પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તે કાદા પટેટા સાથે મેળવી નાના પેણા અથવા કઠાઈમાં અડધી ઇંચ નહુ પાથરી ચાર ઇંડાને દોહવી ઉપર

તે રેડી ઉપર વેફર પર ઇડા કરવા લખ્યું છે તેમ તૈયાર કરી હઠી તણુ ઇંચના ચોરસ કકડા કાપીને કાઠ ૧. આઈલા પટેરા પર ઇડાં બનાવવા હોયતો અડધો શેર સોજ પટેરાને છોલી નરમ બારી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર મેશ કરી માહે ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક તથા છુદેલા મરી ભેળી દોઢેક પાથેર જેટલા ધીમા પેહેલે તળીને પછી પાથરીને ઉપર પટેરાના કકડા પર ઇડા બનાવવા લખ્યું છે તેમ ઐની પર ચાર દોઢેલા ઇડા બનાવવા

ઇડાં પપાંઉ પર.

કાચા સફેદ પણુ પાકટ પપાઉને છોલી ચાર ચીર કાપી છોલી ખીયા કાઢીને પછી ઘણી પતળી વેફર જેવી ચીપ કાપી ઘોષને થોડુ ધી કકડાવી તેમા બરાબર તળી ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક ભેળી પેણુમા પાથરી તેની ઉપર સમાય તેટલા આખી દાળના ઇડા ભાજવા અથવા દોઢવીને રેડવા પછી ઇડા કોથમીર પર છે તે મુજબ બનાવવા ઐ ઇડા ગરમ સારા લાગે છે અને પપાઉનો ટેસ્ટ પટેરાના જેવો લાગે છે

ઇડાં પાક.

તાજા ઇડા પ૦ ની દાળ, ચીનાઈ શાકર અથવા સફેદ શાકરીયા ખાડ બેમાનું ઐક શેર ૩, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૩, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક શેર ૦૧, છુદેલી ઐળચી તોળા ૨ તથા જાયફળ તોળો ૧, છુદીને ચાળેલી સુક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧૧, છુદીને ચાળેલા ઉજળા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ચારોળીને જોલરી બદામ પસ્તાને છોલી બહે કકડા કાપવા. શાકર હોયતો તેનો અમચોજ ટાઇટ શીરો કરીને ગાળવો પણુ ખાડ હોયતો તેનો શીરો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ટાઇટ શીરો કરવો અને શીરાને તદન થડો થવા દેવો. ધીને ત્રાટી કઢાઇમા કકડાવી માહેથી બરાબર ખુ માડો નીકળેને બધા મિવાને ઘોષને જીદોજીદો તળી ગમેતો ઐમજ કકડા રાખવા અને મરજી પડે તો છુદવો ધીને તદનજ થડુ થવા દેવુ પછી ઇડાની દાળને ખુથ

દાહવી ધી સાથે સારી કાની ઝેક રસ કરીને પછી તેમાં થંડો શીરો ભેળી સુઠં મરી નાખી ધીએ બળતે જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ધુઠ્યા કરવું અને ધી થોડું છુટું પડેને ઉતારી થંડો થવા આવેને મેવો તથા ઝેળચી જ્યક્ષણ ભેળવું બધું ધી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું નહીં, તેમ થયાથી ઇડાંપાક નેવવરો થઈ જાય છે ઇડાની સફેદી નીકળે તે કોઈપણ જાતના મકરૂન અથવા હલવો ઇડાની સફેદીને છે તેમાં અથવા પુડીંગ કનીકલાઈમમા વાપરવી

દાળ તથા સફેદી બેઉ સાથે નાખીને બનાવેલો ઇડાપાક પણ સારો થાય છે માટે તેવો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનેજ સામાન લેઈ તેજ રીતે બધો તૈયાર કરવો, પણ તેમા પચાસ ઇડાંની અમથી દાળજ લેવા લખ્યું છે તેમ લેવી નહીં પણ આખા છતરીસ તાજાં ઇડાં લેઈ બાંજીને ખુબ દાહવી પળા કરીને ઝેનેા ઇડાં પાક બનાવવો. ગમેતો સોજી ખરી કેસર તોજો ૦ ને જરા સેકી સોજી પીતળની ખલમા વાટી ઝેક નાનો અમચો, સોજા ગોલાખમાં મળવી ઇડાપાક તૈયાર થવા આવેને માટે ભેળવી

ઇડાંપાક સરસ.

તાજા ઇડા ૫૦ ની દાળ, બદામની ખીજ શેર ૧૧, બાજેલા પસ્તા શેર ૦૧, ચારોળી શેર ૦, દોધી, કોહોણ, કાકડી તથા ખરખુજ ચારજાતના મગજ દરેક નવટાક, સોજી સુકું ધઉંજુ દુધ તથા સુકા સી ગોડા દરેક શેર ૧, સોજી માખણનું ધી શેર ૨૧, ચીનાઇ શાકર શેર ૪, છુંદેલી ઝેળચી, જ્યક્ષણ; જાવ ત્રી તથા છુંદીને ચાળેલા પીપળીમુળના ગાઠ દરેક તોજો ૧, છુંદીને ચાળેલી સુઠં તોજા ૨, છુંદીને ચાળેલા ઉજળા મરી તોજો ૦૧, ખસખસ નવટાક, સોજી ખરી કેસર તોજો ૦, સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૬

ચારોળી, બદામ, પસ્તાને છોલવા ધઉંજુ દુધ તથા સી ગોડાને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવું શાકરનેા ચાસવાજો શીરો કરી થડો થવા દેવો પોણા શેર ધીને બરાબર કકડાવી માહેથી ખુંમડો નીકળેને તેમા બધો મેવો તથા મગજ જુદુ જુદુ તળીને છુંદવું પછી બાટી રહેલા ઝેજ ધીમાથી થોડામા સી ગોડા તળી કાઢી ખીજી ધી નાખીને ધઉંના દુધને શીકું લાલ તળવું જરા ધીમા ખસખસ ભુંજવી. પછી

ધડાંની દાળને ખુબ ધુંટી તેમાં અધું બાફી રહેલું કાચું ધી બરાબર મેળવી શીરો ભેળી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ધુંટ્યા કરી જરા ઘટ થાયને બાફીનો અધા સામાન ભેળી ધગધગતે ઇગારે ધુટ્યા કરી ધી છુટું પડવા માડેને કેસરને આગમચથી બારીક છુંદી ગોલાબ સાથે મેળવીને તૈયાર રાખી તે માહે ભેળવી અને અધુ ધી છુટું પડી ઇડાપાક તૈયાર થાયને ઉતાર્ય, પછી ઝેળચી, જલકળ તથા જલત્રી ભેળવું.

ઇડાં પાપડી પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં છે તેજ સુજ્ય પણ ઘણી ઝીણી કુમળી પાપડી શેર ૦૧ ને ગોસ્ત યા મરઘી વગર અધી મળી ગયલી તતરાવેલી ધીપર પકાવી ખટાસ જોધયે તેા ટેસ્ટ સુજ્ય વેલાતી સૌંસ ભેળી પાથરીને ઇડાં કોથમીરનામા લખ્યા પ્રમાણે ઝેની ઉપર ૩ થી ૪ ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં પોચડ.

ચોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી ઘણી છાલકી તપેલી અથવા ઉંડા પેણામાં ઝે પાણીને ખુબ તરેહ કકડાવી તેની અદર સોજું ઇકુ ભાજી બળતુ ઝોછુ કરી ધીમી આથે રાખી ઇકું અંધાયને નરમ દાળ જોધયેતો તેમ અને કકણ જોધયેતો તેમ થાયને આંધ-રાની ચમચે ભાગે નહી તેમ સભાળથી કાઢવું. કોઈ વખત સીક માણસને ડોકટર ઝે પોચડ ઇકું આપવા કહેછે.

ઇડાં પાંઉ પર.

પાંઉની ૦૧ ઇંચ જલદી સરખી કાતરીઝો કાપી અકેક કાતરીના સરખા બહે કકડા કાપી ધીમા બદામી રગના તળેવા અને ઝે પાંઉ સમાય તેટલાં ત્રાખાના ઢાકણમા અધા કકડા અકેક સાથે અથડાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર સમાય તેટલા ઇડાં ભાજી ઇડાં કોથમીર પરછે તે સુજ્ય બનાવવા.

ઇડાં ફ્રેચબીન પર.

તાજી તદનજ કુમળી ફ્રેચબીન શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ધી તોળા ૫, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છાલીને છુંદેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૩.

ક્રૈયખીનને બારીક સેવ જેવી કાપવી કાંદાને છાલી ઝિવાજ કાપી ધીમાં તળી માહે આડુ લસણ વધારી ક્રૈયખીન તથા નીમક નાખી લાલ કરી દોઢપાથર પાણી રેડી ધીમે બળતે રાખવું. અડધું પાણી બળેને ઘગારે ક્રૈયખીન નરમ કરી ઇડા કોથમીર ૫૨ છે તેમ ઝિની પર બનાવવા. મસાલાનું પસંદ હોય તો ઝિંક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોઢુ લીલુ મરચુ ઝિંક બારીક કાપીને ને તથા દસેલાં મરી તથા હળદ દરેક કાપેલી ભરેલી ઝિંક ચમચીનો ચાથો ભાગ ક્રૈયખીન લાલ કરતી વખત સાથે નાખવું.

ઇડાં બાફેલાં.

ઇડાં બાફવા હોય તે બધા ડુબતા ઉપર ચાર આગળ રહે તેટલા પાણીને ચુલે ઢાકીને મુકી ખુબ તરેહ કકડીને ભેથ આવેને ઇડા ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચા ચથવા કરછી વડે પાણીમા મુકી પાછું ઢાકવું અને છ મીનીટ પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારવું. જો ઇડા અર્ધકચરા બાફેલા કરવા હોયનો ઉપર મુજબના ખુબ કકરા પડતા પાણીમા ઝિંજ રીતે ઇડા નાખવા અને ખીજીં થડું પાણી આગલ તૈયાર રાખી તપેલીમા ઇડા મુક્યાને બરાબર સાડાત્રણ મીનીટ થાયને પેલુ થડું પાણી માહે રેડી દેઇને ઘુર્તજ તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડીને માહેથી ઇડા કાઢી લેવા ઇડા ફાટકુટના હથે તો માહે પાણી ભરાથે માટે તદનજ આખા લેવાં.

ઇડાં જુમલા પર.

મુકા જુમલાને ચીરી કાટા કાઢીને ટુપેલા રેસો તોળા ૫, કાંદા રતલ ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨, ધી શર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧૧ તથા લસણ તોળો ૦૧ બેઝો છાલીને છુ દેલુ, ઇડા ૪

કોથમીર મરચાને ધોઇને બારીક કાપવું જુમલાના રેસાને ધીમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને કાઢી લેવા પછી કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપીને ધીમા ઝિવાજ કકરા બદામી રંગના તળી માહે આડુ લસણ વધારીને પછી કોથમીર મરચા નાખી તે જરા ભુજી રેસો નાખી બરાબર ભળી નાના ત્રણ ચમચા પાણી રેડી પાથરીને ઇડા કોથમીર પર છે તેમ ઝિની ઉપર બનાવવા.

ઇડાં ભાજી પર.

ભાજી લખેલી તે પ્રમાણે ખપ જોગી મેથાની ભાજીને જરા વધારે ધી નાખીને પકાવી ઇડાં કોથમીર પર છે તેમ ઐ ભાજીપર ખનાવવા. ઐ ભાજીમા લખ્યા પ્રમાણે ગમે તો અમથી ચોળાઇની અથવા મોટા પાદડાની મેથાની ભાજી રાધીને તેની ઉપર ઇડા કરવા.

ઇડાં ભીંડા પર.

કુમળા ભીંડાને ઘોઈ નુછી કોરડા કરી તે શેર ગા ની ઐક ઇચના પાચમા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઐ કાપેલી, કાદા તથા ધી દરેક શેર ગા, સુકા જુમલા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી અમથી ૧.

જુમલાને ભેભટમા અર્ધકચરા જુ જીને રેસો કરવો કાદાને ખારીક સેવ જેવા કાપી ધી કકડાવી તેમા ખધુ નાખી ફેરવ્યા કરી અર્ધકચર તળવું, લાલ કરવું નહી, કાકે ઇડા ભાજીયા પછી કકર થાયછે પછી નીમક ભેળી ઇડાં કોથમીર પર છે તે મુજબ ઐને પાથરીને ઐપર ઇડાં કરવા.

ઇડાં ભુજેલાં.

ખારા ગોસ્તની શ્રેણી પાશેર ૧, રાધેલા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો રેસો તથા પાઉતુ કીમ ખપ મુજબ, ઇડા ૩, દલેલા મરી તથા નીમક ટેસ્ટ મુ જ

તથા ઇડા સમાય તેટલી મોટી કોડીની સુપ્લેટમા શ્રેણી રેડી તેમા ઇડા ભાજી તેની ઉપર રેસો પાથરી તેપર પાઉતુ કીમ ભભરાવી નીમક મરી નાખી ભટ્ટી યા ત દુરમા મેલી ઇડાની દાળ કઠણ થાયને કાઢવા ચુલાની ઉપર જુજવા હોયતો ઐજ રીતે પણ ત્રાખાની કલક ભરેલી સુપ્લેટમા તૈયાર કરી ઢાકણ ઢાકી હેઠે ઉપર ઇગાર મુકીને જુજવા.

ઇડાં ભુજેલાં ૨ જાં.

ત્રાખાના કલક ભરેલા ઢાકણને ખરાખર જાડુ ધી ચોપડી તેની ઉપર પાઉતુ કીમ પાથરી તેમા ઇડા ભાજી ખીજી પાઉતુ કીમ ઉપર

ભભરાવા જેટલું પુરવું લેઈ તેમાં જરા હુંદલાં મરી તથા નીમક ભળાને તેનું ઇડાંની ઉપર પડ કરી થોડું તાવેલું ધી રેડી ઉપર ઇડાં બુજેલા લખ્યાં છે તે મુજબ ચુલા ઉપર બુંજવા.

ઇડાં ભેળાં પર.

ભેળાં ખારા લખેલાં છે તે મુજબ પાણી ભેળાંના ત્રીણા કકડા કાપીને તતરાવેલુ ખારાં એક ભેળું રાધી તેને પાથરી તેની ઉપર સમાય તેટલા ભેથી ત્રણ ઇડાં લાજી ઇડા કાથમીર પર છે તેમ એની પર કરવાં

ઇડાં મલાઈ પર.

સોજા પેણાને ચુલાપર મુકી તેની અંદર એક નાનો ચમચો ભરીને સોજું ધી લગાડી તે ગરમ થાયને પોણા શેર સોજી કઠણ તાજી મલાઈને તેમા પાંચરી તેપર ત્રણ તાજાં ઇડા ભાંજવાં અને ઢાકણ ઢાકી હેઠે ઉપર ઇમાર મુકી મલાઈ લાલ થાયને ઉતારી ઉપસેલી ત્રણ ચમચી ભરી મેદા ખાડ ઉપર ભભરાવવી ચારવેલા ઇડાં કઠવા હોયતો ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી સોજું કઠણ ધી સેવુ અને તેમા ઉપર લખેલા સામાન તથા ઇડા ભેળી ચુલે ચારવી કઠણ કરીને ઉતારવુ. પોણો બનાવવો હોયતો એજ રીતે બધા એટલેજ સામાન ભેળી પેણામાં થોડુ ધી કકડારીને પોણો કરવો

ઇડાં મસાલાના પટેટા પર.

પટેટા શેર ૦ા, કાદા તથા ધી દરેક શેર ૦ા, કાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટું લીલુ મરચુ ૧, ઇડા ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

પટેટાને છોલી સેજ જદા વેફર કાપી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા કાથમીર મરચાને ઘાઘ ઘણુ ખારીક કાપવુ કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવો કાપી ધી કકડાવી તેમા શીકો લાલ તળીને કાઢી લેવો અને માહે વેફર નાખી ઢાંકીને ધીમી આગે રાખી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બરાબર નરમ થાયને કાઢી લેઈ કાથમીર મરચાં નાખીને તે તળી માહે તળેલા વેફર, કાંદા,

નીમક તથા સરકો બરાબર ભિળી પાથરીને પછી ઉપર આખાં ઇડાં ભાજવા અથવા દોહરીને રેડવા અને ઉપર ઢાકણ ઢાકી હેઠે ઉપર ઇગાર મુકી ઇડાં અંધાયને કાઢવા વચલા કદના પાકા ટામોટા નવટાકની ઉપર કકડતું પાણી રેડી છાલ નીકળેને પાણીમાંથી તુર્ત કાઢી છાલ છોલી કકડા કાપીને તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાડ ને બધા તળેલા સામાનમા ભિળી ટામોટાનું પાણી બાળીને પછી ઉપર ઇડાં બનાવવા

ઇડાં મેથી પર.

મેથીના દાણા તોળો ૧, કાદા શેર ૦૧, ઘી તોળા ૫, કોથમીર જુડી ૩ ના પાદડા, મોટાં લીલા મરચાં ૧-૨, ઇડા ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

મેથીને ચુટી સોજી ઘોષ થડા પાણીમા આખી ગત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે ઘોષને ખીજ સોજા પાણીમા બાફવા મુકવી અને મેથી દાખતા કુટી જાય તેટલી નરમ થાયને ઉતારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખવું પછી કોથમીર મરચાને ઘોષ બારીક કાપવું અને કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા શીકા લાલ તળી તેમા બધો સામાન બરાબર ભિળી પેણાં યા કઢાઇમા પાથરીને તેની ઉપર આખી દાળતા ઇડા બાજી ઉપર ઢાકણ ઢાકી ધીમે બળતે રાખી ઇડાની દાળ કઢણ થાયને કાઢવા. એમા પાણી સુદલ નાખવું નહીં એ ઇડા સારા લાગે છે.

ઇડાં લીલાં લસણનાં ચારવેલાં.

કુમળા લીલા પાદડા સાથે બારીક ભુકા જેવું કાપેલું લીલું લસણ તોળો ૧૧, ઘી નવટાક, ઇડા ૩, દુધ નાના ચમચા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

લસણને ધીમા શીકું લાલ તળીને ઉતારવું અને થડું થાયને ઇડાને બરાબર દોહરી એ દુધ તથા નીમકને ઘી સાથના તળેલા કાંદામા બરાબર ભિળી ચુલે મુકી ચારવીને જરા કઢણ થાયને ઉતારવું એ અકુરી મજાહની લાગે છે.

ઇડાં લાલીં લસણુ પર.

ઉપર ઇડાં લીલાં લસણુ પર ચારવેલાં લખેલા છે તેજ મુજબનેા સધળો સામાન લેઇને તળેલા, પશુ ધણે લાલ કરવેા નહી પછી પેણામાં પાચરીને તેની ઉપર સમાય તેટલા આખીજ દાળનાં ઇડાં ભાંજી ઢકણુ ઢાંકી પેણામાં નાના બે ચમચા જેટલું પાણી ફરવું રેડી ઉપર ઇંચાર મુકી દાળ અંધાયને કાઢવા એ ઇડાં સારા લાગે છે.

ઇડાં લેવટી અથવા અંધાર પર.

ધણીજ આરીકમા આરીક લેવટી શેર ૦૧, કાદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, ધાણાજીરાંનેા મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, આખુ જીરૂ તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણુની મોટી કળી ૬, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડા, મોટાં લીલાં મરચા ૩, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ઇડા ૩, નીમક ૫૫ મુજબ

કોથમીર મરચાને ઘોષ આરીક કાપવું લસણુને છોલી જીરાં સાથે આરીક છુદવુ. લેવટીને ચુંડી સોજી કરી જરા નીમક લગાડી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ઘોષને તેમા અધા મસાલો મેળવવેા પછી કાંદાને છોરી આરીક ભુકા જેવેા કાપી ધીમા શીકે બદામી રંગનેા તળી તેમા મસાલા સાથે ભેળેલી લેવટી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ધીમે બળેને રાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને બધું જરા લાલ થાયને સરકો મેળી પાંચરીને તેની ઉપર આખી દળતા ઇડાં ભાંજી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇડાં અંધાયને કાઢવા. અંધાર હોયનેા તેને સમારી સોજી ઘોષ જરા નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ પાછી ઘોષ નીચવીને બધું પાણી કપડાથી નુછી તદન કોરડી કરીને પછી લેવટીનીજ મઁફક એને પકાવીને એજ રીતે એની પર ઇડાં બનાવવાં

ઇડાં વેંગણાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરધી તળેની તરકારીમા લખ્યા મુજબ પણુ વેંગણાની થોડી પતળી કાતરીઓ તળી અંકેક સાથે અથડાવીને પેણામા ગોઠવવી અથવા ગોસ્ત અથવા મરધી વેંગણામા છે તે પ્રમાણે થોડા વેંગણાંને આરા અથવા મસાલાનાં ધીપર તતરાવેલાં પકાવી ખટાસ

પસદ હોયતો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૌંસ અથવા જલદ સરકો તથા જરા ખાડ ભળી ઉપર લખેલી જેખી એક રીતથી વેંગણા કીધાં હોય તેની ઉપર સમાપ્ત તેટલા ઇડાં આખી દાળનાં અથવા દોહવેલાં નાખી ઇડાં કોયમીર પર છે તેમ એપર બનાવવાં.

ઇડાં વેલાતી.

તાજાં ઇડા ૬, મોટા ટામોટા ચેર ૧૧, છુદેલા કાગમરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ચેર ૦૧, જલદ સરકો ચમચી ૧, કીમ ભરેલી પાથેર ૧, છુદેલા કાળા મરી, અયક્ષ્ણ તથા આરીક કાગેલી પાર્સર્લી ખપ મુજબ

છ નાનાં કપમા અકેક ઇડુ ભાજી ઇડામા પાણી ભરાય નહી તેમ એક પોહળી તપેલીમા કકડતા પાણીમા કપ જરા વાર ચુષે રાખી ઇડા અંધાયને ચમચાના ડાડાથી અળગા કરીને ઇડા આખા કાઢવા ટામોટા ઉપર કકડતુ પાણી રેડી કાઢીને છાલ છોલી કાતરીએ કાપી તેમાં ખાંડ, કીમ, કાગમરી, સરકો તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ને કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઢાકીને ઇગારે મુકી બરાબર ચરેને ગરમ રાખવા ભેભટપર મુકવુ પછી ચીઠી લખવાના કોરા જલ કાગળના ચોરસ કકડાની વચમા અકેક ઇડુ મુકી તેની ઉપર બાકીના બધા સામાન જરાજરા ભભરાવી કાગળમા વીટાળી સેઇ કાગળ છુટી નહી જાય માટે દોરાના બે આટા ઉપરથી મારી પેણામા ઘી કકડાવી કાગળ સાથેજ ઇડા તળીને પછી કાગળમાથી કાઢી પેલા રાધેલા ટામોટાને કાઢી પાથરીને તેની ઉપર ઇડા ગોઠવવા.

ઇડાં સેકતાનાં પુલપર.

સોજાં ચુટીને સાક કીધેલા સેકતાના કુવ તોળા ૫, કાદા ચેર ૦૧ છોલીને આરીક સેવ જેવા કાગેલા, ઘી તોળા ૬, ઇડાં ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, સોજી ભેસનુ કુધ પાથેર ૧ અથવા ખમણેલાં અડધા મોટા પાકટ નાળીયેરનુ કુધ પાથેર ૧

કુલને સોજા ઘાઇ નરમ બરીને બધુ પાણી બરાબર કાઢી નાખવુ અને ઘીમા કાદાને લાલ તળી તેમા બધો સામાન ભેળી ઇગારે

ઢાંઝાને મુકી ધીપર આવેને ઇડા કાથમીરનાં છે તેમ એને પાથરીને એપર બનાવવાં. એ ઇડા મળહનાં લાગે છે.

ઇડાં સેકતાની સીંગપર.

સૌંસ સેકતાની સીંગનો લખેલા છે તે મુજબ સીંગના ગરને ધીપર રાધેલા પણ તેમા લખ્યા મુજબ સરકો, ખાડ, ઝેરી તથા ઇડા એની અંદર નાખવું નહીં પણ ખટાસ પસદ હોયતો વેજાતી સૌંસ નાનો અમચો ૧ એ રાધેલા ગરમા ભેળી પેણામાં પાથરી ઇડા કાથમીર પર છે તેમ એપર બનાવવા એ ઇડા સારા લાગે છે

ઇડાં હાફ ઓઇડડ

ફાટકુટ વગરના આખા તાળ ઇડા લેવા અને પાણીને ખુબ તરફ કકડાવીને ઉતારી તેમાજ ઇડા નાખવા નહીં પણ ખીજાં જરા ઉડા વાસણમા રેડી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચા રૂડે તેમા ઘૂર્ત ઇડા મુકાને ઢાકવું અને ત્રણ મીનીટમા કાઢી લેવા ખીજી રીતે બનાવવા હોયતો ગરમ ગરમ ભેભટની ઉપર ઇડા મુકી ઇડાને છરીથી ફેરવ ફેરવ કરવું, એમ મુકી રાખતા ફાટી જશે, પછી ત્રણ મીનીટમા કાઢી લેવું ભેભટમા ઇગારની ઘણી ઝીણી ગાગડાખી હશે તો તેથી પણ ઇડા ફાટી જશે માટે તેની સભાળ રાખવી એ રીતે ઇડા બાફવું હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભેભટપર ત્રણ મીનીટ છરીથી ફેરવ્યા પછી ઇડાની ઉપર ખીજે ગરમ ભેભટ નાખી ઢાંઝીને તેમા ખીજી ચાર પાંચ મીનીટ વગર ફેરવવેજ રાખ્યાથી ઇડા કહણ બધાશે

ઇસ્ટુ તળેલું.

પાકા ઝીણા ઠામોટા; ડબ્બનીન; ટ્રીનડીસના દાણા, પટેટા, રાટુ કોહોળું, સુરણ; શકરકદ, રતાલુકદ તથા કમોદયો કદ એમા બધી મુકી તરકારી ને છોલી મોસખી ચણા જેટના કાપેલા કકડા મુકા એ બધી નવ તરકારી બધી મળીને શેર ૨, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ધી શેર ૧ થી ૧૫, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાથમીર કુડી ૫ ના પાદડા; મોટાં લીલા મરચા ૬ તથા કુદનાના પાદડા ૨૦ ત્રણડે બારીક કાઠેલું, બદામની ખીજ શેર ૦૫, આડુ તોળો ૦૫ તથા લસણ તોળો ૦૫ ભેળી છોલીને છુદેલું, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સૌંસ અથવા જલદ સરકો ટેસ્ટ મુજબ.

અદામને છાલીને સ્લાઇસ કાપીને ધાવી બધી તરકારીને પણ ધાવી. પછી ટામોટા સીવાય ખીજી બધું ધી કકડાવીને તેમા જીરું જીરું તળવું અને કાદાને તળી તેમા આડુ લસણ વધારી બધા તળેલો સામાન તથા કાચા ટામોટાં તપેલીમા નાખી એક પાથર પાણી તથા નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મેળી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ધીપર આવેને ટેસ્ટ મુજબ ખટાસ ભેળી જરાવાર પછી ઉતારવું

ઇસ્ટ્રુ ભુંજેલું.

દોધી તથા તુરીયાં વતરોગે ખીજી બધી લીલી સુકી તરકારીને છાલી તેના ચણા જેટલા કાપેલા કકડા સરખે વજને બધા મળી શેર ૩, કાદા શેર ૩ છાલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, નીમક તોળા ૨, આડુ તોળો ૧ તથા લસણ તોળો ૦૧ બેઉ છાલીને છુ દેલુ, તાજા ઇંડા ૧૨, અમણેલા પાકટ એક નાળીયેરનું ઘાડું દુધ શેર ૦૧

બધી તરકારીને ધાઇને ધી કકડાવી તેમા જીરું જીરું તળવી પછી કાદાને ધીમા અદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમા બધી તળેલી તરકારી તથા નાળીયેરનું દુધ ભેળી એક ભાગ નીમક જીરું રાખી એ ભાગ જેટલું એમા નાખી ઇંગારે મેલી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ધી છુટ્ટુ પડેને એક ક્લર્કલરેલી સીધી ઉચી ઉંડી તપેલીમા બધું ભરી સરખું પાથરવું અને બાકી રાખેલા એક ભાગ નીમકને ઇંડામા નાખી ખુબ દોહવીને તપેલીમા ઉપરથી તે રેડી પુડી ગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ લાલ ભુજી તપેલીમાથી અળચુ કરી ભાગે નહી તેમ સમાજથી આપ્યું જ કાઢવું

ઉંબરીયું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું.

સોભું ફરમે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૩ ના જરા મોટા કાપેલા કકડા, નાકી ગોસ્ત રતલ ૨ નો બારીક છુ દેલો ખીંચો, દાણા ભરેલી કાળી પોહોળી વસઇની પાપડી અથવા સુરતી દાણાની વાલપાપડી શેર ૬, સોભે જાદો શકરકદ તથા સોજા પટેટા દરેક શેર ૧૧૧, નાના પતળા કુમળા વેંગણા ૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૧૨ તથા લીલા લસણની એક મોટી ઝુડી એ તણુડેને

ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપેલુ, આડુ ચેર ૦૧ તથા સુકું લસણુ તોળો ૧ બેઉ છોલીને છુદેલુ, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક ઉપ-સેલી ભરેલી ચમચી ૩, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ પીસેલુ, અજમા તોળા ૨૧૧, લસણના આપ્પા કડા ૬, સોજી મીઠું તેલ નવટાક, તાજાં ઇંડા ૧૨, વી તથા નીમક અપ મુજબ

આડુ લસણુ તથા કોથમીર મરચાને ભિળી તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ સાથે નીમક તોળો ૧૧૧, જીરૂ, મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ૨ ચમચી ભિળીને તેમા ખીમાને સારી કાની મેળવી લાકડાની ખાડણીમા છુદીને એક કલાક આથી રાખ્યા બાદ હાથને તાડી અથવા પાણી લગાડીને તેના મોટા કવાબવાળી એક કલાક વખાતા રાખવા બાકી રહેલી કોથમીર, મરચા, હળદ તથા મરી સાથે એક તોળો નીમક ભિળી તેમાથી ચોથો ભાગ જુદો કાઢી રાખવો અને બાકીના ત્રણ ભાગમા લીલુ લસણુ તથા બાકી રહેલુ છુદેલુ આડુ લસણુ ભિળી તેમા ગોસ્તના ધોયા વગરનાજ સાફ કડડાને બેથી ત્રણ કલાક આથી ૨૧ મુ બધી તરફરીને ધોઇને કોરડી કરી વેગ-ણાને છાલ સાથેજ વળગેલી બે ચીરમા કાપી પેલો મસાલાનો કાઠી રાખેલો ચોથો ભાગ તેમા ભરવો વસઇની પાપડી હોયતો એક સોજી ગુણુપાટ અથવા સાદડી પાથરીને તેની ઉપર અને તે નહી હોયતો પછી એક મોજ કલઇવાળા ખુનચામા ૧૨ તોળા નીમક સાથે ખુબ ચોળવી, પણ સુરતી પાપડી હોયતો તેને એમ ચોળવી નહી, કારણુ એમ કરતા તેના દાણા નીકળી જશે, માટે દાણા નીકળે નહી તેમ અમથીજ નીમક સાથે ચોળીને તેમા લસણુના કડા, અજમા, બધી તરફારી, આથેલું ગોસ્ત તથા તેલ ભિળી એ સમજી સમાય તેટલા એક વપરાયલા પણ સોજાં માટીના ધરીયાના તળીયામા થોડુ વી લગાડીને તેની ઉપર કહલારતુ એક પડ કરીને તેની ઉપર બધો ઉંચરીયાનો ભેળેલો સામાન સાથે વચે વાળેલા કવાબ તથા ઇંડા પણ ભાગે નહી તેમ સલાળથી મુકી બધું દાખીને ભરવુ અને છેલ્લે કહલારથીજ ધરીયાનુ માટું બધ કરી બાગ અથવા ખેતરની ઉંઘાડી ખુલ્લી જગ્યામા હેઠે જમીન ઉપર આઠ દસ કાચી પાપડી મુકીને પછી તેની ઉપર ધરીયાને ઉલટું મુકવુ અને મોટા પચીસેક છાણાના કકડા કરી

તે પડી નહીં જાય તેમ ધરીયાની આસપાસ તેમજ ઉપર બધે સરખાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર બધા ફરતો મુકાં ધાસેનો કચરો પાંચરીને પછી સળગાવવું તે પછી અડધા કલાક ઉપર થાયને એક ભોરકુથી છાંણાંને જરા ખીસાડી પેલાં ધરીયાની નીચે જમીનપર મુકેલી કાચી પાપડીમાંથી બે ચાર કાઢીને ખાઈ જોવી અને તેની અદગ્ના દાણા બરાબર ચરીયા હોયતો પછી ધરીયામાંનું ઉબરીયુ પણ ભુંજાયલું સમજી ધરીયાની આસપાસનું બધું કાઢી નાખીને ખાવાના વખત મુકી તેજ જગ્યા ઉપર ધરીયુ રહેવા દેવું છાંણાં નહીં હશે તો પછી બધું ધાસ કચરો પણ ચાલશે દાણાની પાપડીને બદલે મળહુની ગામડી કુમળી પાપડીનું એજ રીતે ઉબરીયુ કરવું, પણ તેને નીમક સાથે ચોળવી નહીં, તેમજ તપાસવા માટે ધરીયાની હેઠે તો દાણાવાળીજ પાપડી મુકવી મરઘીનું ઉબરીયું કરવું હોય તો ગોસ્તને બદલે મળહુની ફરબે પણ કુમળી તણુ મરઘીને સમારી તેના કકડા કાપવા અથવા અકેક મરઘીના ચારચાર ફાડચા કાપવાં અને તેને એકજ વખત સોજી ધાઈ કપડાથી નુછીને તદન કોરડી કરી ઉપર ગોસ્તના કકડા આથવા લપેલુ છે તેમ એ મરઘીને આથવી અને એમાં પણ ઉપર લખ્યા મુજબ વાળેલા કવાથ ધડા તથા ખીજો બધા સામાન લેઇને એજ રીતે ધરીયામાં ભરીને ઉબરીયું બનાવવું મરઘીના કકડા અથવા ફાડચાને બદલે ચીકન તેમજ હાફ ફાઉલ એ બેની વચ્ચેના મળહુના બરેલા છ પીલાં લેવા અને તેને સમારી બરાબર સાફ કરી પછવાડેથી જરા ચીરી માહેથી બધું કાઢી સોજાં ધાઈ નુછીને કોરડા કરી તેની અદર મુકી, કસેજ, ટેટો પાછું ભરીને એ આખાજ પીલાને આથીને મગીને બદલે ધરીયામાં ભરીને ઉબરીયું બનાવવું હમેશ ઉબરીયાની આસપાસ બળતું બધે એકસરખુ અને બરાબર સળગેલું રાખવું, નહીતો પછી બરાબર ચરશે નહીં. કહ્યાર નહીં હોયતો પછી ખજુરીના છટીયાંના જળાને તેને બદલે કામમાં લેવું.

ઉબરીયું માછલીનું.

માછલી ભુંજેલીમાં ભીંગની માછલી આખી ભુંજવા લપેલી છે તેજ રીતે પણ મોટી બોઈ, મોટા છમણા, માગન, નાની કુમળી રામસ અથવા ભીંગને આખી ચીરી તેમાં લખ્યા મુજબ મસાલા

હાગાડીને તૈયાર કરવી અને કેળના પાદડાને ઘાઘ જુદી કોરડા કરીને તેની ઉપર જરા ધી હાગાડી તેમાં અકેક માછલીને જીવીજીવી લપેટી તેની ઉપર સોજી પાત્ર જડું કપડું સફાઈથી વીટાળીને તેની આસપાસ બધે સરખી દોરી બાધી લેવી ત્યારબાદ કાળી અથવા પીળી મટોડીને જરા પાણીમાં કાળવી પોચી કરી કપડાંની ઉપર તેનું સફાઈથી પાણી ધ્રુવ જડું પડ કરી લેઈ જેટલી માછલી હોય તે બધી અકેકની પાથે પાથે મુકાય તેટલી જમીનની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગારનું જડું પડ પાથરીને મુકવું અને તેની ઉપર બધી મટોડી હાગાડેલી માછલીઓ મુકી તેની ઉપર તેમજ ભોગડુપગ પણ ઈજ પ્રમાણે ધગધગતા કોલસાના ઇંગાર મુકી માછલી નાની મોટી જેવી હોય તે પ્રમાણે ભેથી તથા કલાક ભુંજી ઉપરની મટોડી ઉપર ફાટ પડે ત્યારે માછલી તૈયાર થયલી જાણી કાઢીને સભાળથી ઉપેડી લીંબુનો રસ નીચરીને ગરમ ગરમ ખાવી એ માછલી ઘણી મજા-હની લાગે છે

ઐમમીક્ષર.

તાજાં ઇંડા ૧ ની દાળ, તાજું દુધ પાથેર ગા, ખાડ, ઝંડી યા વાઈન દરેક અમચી ૧.

દુધને કકરો પાડી થડું કરવું પછી દાળને ખુબ દોહવી તેમા વાઈન યા ઝંડી તથા ખાડ ભેળી જરા જરા કરો દુધ ભેળવી મરજી પડે તો જરા જાલફળ ખમણીને પીવું. જરૂર હોયતો ઝંડી જરા વધુ લેવો. ખીજી રીતે બનાવવું હોયતો ઈંડા પાથેર દુધને કકરો પાડી થડું કરવું અને તાજાં ઈંડા ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી તેમા સપાટ ભરેલા નાનો ઈંડા અમચો ખાડ ભેળી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા જાલફળ ખમણવું, પછી ઇંડાની સફેદીને કહણ કહ મઢવી તે ભેળી છેલે દુધ બરાબર ભેળીને પીવું મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે કોઈપણ જાનનું ઍસેન્સ થોડાં ડીપા નાખવા પણ બદામ યા ગોલાખનુ હોય તો ઈંડા ડીપુંખી ઘણું થશે

ઐમસ્તો.

તદનજ તાજાં ઇંડા ૪, સોજી દુધ થેર ગા, વેનીલાનું ઍસેન્સ તથા ખારીક છુ દેલી ખાડ ટેસ્ટ મુજબ.

સફેદીમા નવટાક ખાડ નાખી ધણી કઠણ કફ ચઢાવવા અને દુધમા ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખી મીઠું કરી નાના ઉડા પેણામા રેડી કકરો પડેને સેજ હગાર પર રાખી અકેક વચલા ચમચા જેટલી સફેદીને સરખી ગોળ દુધમા છેટે છેટે મુકી બંધાયને આધરાની ચમચથી કાઢી એક મોટા દીથમા સરખી ગોઠવીને મુકી દુધ ઉતારી જરા થંડુ થાયને ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી તે બેળી પાધુ ચુલે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારી એસેન્સ બેળી દીથમા ગોઠવેલાં સ્નેા ઉપર પડે નહી તેમ સલાળથી દીસના ખાલી ખાચામા ફરવુ રેડવુ. બધા એક સરખા સ્નેાને બદલે વચમા એક મોટું અને તેની આસપાસ ફરતી હારમા મુકવા ચઢ ઉતર બનાવીને પછી દીથમા ગોઠવ્યાથી તે જોવામા વધારે સારા લાગે છે. વેનીલાના એસેન્સ સાથે એકથી બે ટીપા ગોલાબનું એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે ટેસ્ટ લાગશે.

એપલ ફ્લુમરી.

સોજ સપરચન રતલ ૨, સોજ ખાડ રતલ ૧, સ્વીનબોર્ન્સ જલેતીન તોળા ૨૧, સોજ તાજ ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, કોષપણુ જાતનું પતણુ કસ્ટર તથા ગોલાબનુ એસેન્સ ખપ મુજબ

સપરચનને છોલી વચમાને ગાઠ કાઢી પતળી કાતરીએ કાપી સાફ તપેલીમા નાખી એ કુબે તેટલું પાણી રેડી ખાડ નાખી હગારે ટાકીને મુકવુ અને સપરચન તદન નરમ થાયને અદરનો શીરો ગાળી લેઇ સપરચનને ઘુટી નરમ માવા જેવા કરવા જલેતીનને અડધા પાથેર જેટલા પાણીમા વીસ મીનીટ બીનવી રાખ્યા પછી શીરામા બેળી હગારે ઘુટ્યા કરી જલેતીન તદનજ પીગળી જાયને ઉતારી તેમા સપરચન અને પછી ક્રીમ બરાબર મેળવી બે મીનીટ ચુલે મુકી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ થોડાજ ટીપા એસેન્સ બેળી બીનવેલાં મોહમા ભરવુ. આઠ દસ કલાકે કઠણ થશે પછી કાઢીને ઉપર કસ્ટર રેડવુ. કાઢવા અગાઉ ગમેતો જાહડને આધસમા મુકી થંડુ કરવું.

એપલ મોહડ.

સોજ સપરચન રતલ ૨, સોજ ખાડ રતલ ૧, સ્વીનબોર્ન્સ આધસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, વીલીપ્ડક્રીમ ખપ મુજબ, વેનીલાનુ એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ

સપરચનને છોલી વચ્ચેના ડાડા કાઢી નાખી ધણીજ પતળી કાતરીએ કાપી સાફ તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે એ તથા બધા સામાન ઢાંકીને ઇગારે સુકી સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી ખુબ ઘુટી એકરસ કરી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા બેળી મોલડને સોજી સેલડ આંધણ લગાડી માહે ભરી બધાયને કાઢી વીહીડ કીમ સાથે ખાવુ આપસમાં થંડું કીધેલુ વધારે સારૂ લાગશે

એપલ સ્નેા.

ધણા મોટા સોજ સપરચન ૬ ને છોલી વચ્ચેના ગાઠ કાઢી નાખી કકડા કાપી એક સાફ તપેલીમાં નાખી એ કુએ તેટલું પાણી રેડી ઇગારે ઢાંકીને સુકવાં અને તદન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઘુટી માવા જેવુ કરીને કલઈ બરેલી ચાળણીથી છાડી તાજ ઇડા ૬ ની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખારીક છુ દેલી ખાડ ટેસ્ટ મુજબ બેળી સપરચનને ખુબ ઘુટીને પછી તેમાં બધુ બેળી લગભગ પોણા કલાક સુધી કફ ચઢાવી સફેદ બરફ જેવુ કરી ખીસારની મધ્યમ કદની રકાખીમાં બરફના કકડા હાથ તેમ ખડખડ પડારોકુ સુકી તેને મથાળે મેડીનાં પાદડા સાથની નાની સરખી ડાળી ખોસી વીહીડ કીમમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર જલીના કકડા વળગાવવા.

એપલ વોટર.

મોટા પાકા ૪ સપરચનને છોલી ખારીક કાપી તેની ઉપર એક શેર કકડા પડતુ પાણી રેડીને ઢાંકી રાખવુ અને તદન થંડુ થાયને શાખ પ્રમાણે મીઠું કરી ટેસ્ટ મુજબ લીજુનો રસ નાખી ગાળીને આપસમાં થડુ કરીને પીવું

એપ્રેસ સ્વીટમીસ.

પફપેસ્ટ પાઈનામાં લખ્યા મુજબ માખણનો ૦૧ ઇચ જોદો પફપેસ્ટ બનાવી બેકીની ગણત્રીથી ગોળ, ડાયમડ યા ખીજ કોઈપણ આકારના કકડા કાપી જુજવાના પત્રા ઉપર આટો ભભરાવી તેમાં સુકી ગરમ બઢી યા તડુરમાં જુજ થડુ થાયને અડધાની ઉપર જુદા જુદા રંગની જમતુ ૦૧ ઇચ પડ ચોપડી તેની ઉપર બાકીના

કકડા વળગાવી આપ્તસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા મુજબની સફેદ તથા ગોલાખી રંગની આપ્તસીંગની ઝેની ઉપર ચોકડીના આકારમા પવી પાડવી.

ઝેળચી દાંણા.

સોજ પેહેલા નંબરની શાકરીયા ખાડ થેર પ નો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોચી ગોળી પડતો શીરો બનાવવો અને એ તોળા ઝેળચીના દાણા દરેક છુટા કરી તેને લોઢાની ધણી માટી કઢ ઇ આવેછે તેમા નાખી એક ચમચી જેટલો શીરો તેમા રેડી તવાથાથી મેળવી ઘાતા કપડાંને સફાઈદાર કુચો કરી તેની ઉપર ચોળવો જેમ કરતા પેલા શીરાનુ ધણુજ સેજ પડ ઝેળચીના દાણા ઉપર ચઢથે પછી તેને મુકા કરવા ચુલે ઇગારે મુકી પાછી કઢાઈ ઉતારી એજ રીતે શીરો નાખી એમજ કરીને કઢાઈ ચુલે મુકરી પણ તેટલા અ સામા તો બધા શીરો બ ધાઈને કઠણ થઈ તેમા દાણા બ ધાય તો ને કામનો નહી માટે શીરો બનાવતી વેળા પતળો હોય ત્યારેજ તેમાંથી થોડો જુદો કાઢી રાખી એ શીરો બ ધાતો જાય તેમ તેમા પાછો જરાજરા નાખી ચુલે મુરી સરખા કરતા જવુ અને ઉપર લખ્યા મુજબ કઢાઈમા શીરો નાખતા જઈ કપડાનો કુચો ફેરવી પાછુ ચુલે મુકતા જઈ પાચ સાત વખત એમ કીધા પછી તો કપડાના કુચાએ નહી પણ તવાથાએજ ફેરવવુ પણ પછીનો માટો ચમચો ભરીને શીરો નાખવો, જરા નાખવો નહી એ રીતે બનાવતા ઝેળચીદાણા ચણા જેટલા માટા થવા આવેને એક માણસે ચમચાની દારે શીરો નાખતા જવુ અને ખીજ માણસે કઢાઈના કડા પકડીને ખુબ હીલવવુ. જેથી ઝેળચી દાણા ઉપર શીરો વધારે ચઢને જશે. પણ હવે વારંવાર ચુલે મુકવુ નહી આપણુને લાગે કે ઝેળચી દાણા પર હવે શીરો બંધાતો નથી તોજ જરા ચુલે મુકીને ઉતારવુ. એમ કરતાં બધા એક સરખા ઝેળચીદાણા બનતા નથી માટે નાના માટા બધા ચઢ ઉતર એ ત્રણુ જતના જુદા કાઢી પેહેલે છેક ત્રીણુ હોય તેની ઉપર અને પછી ખીજ ઉપર ખાડના પડ એ રીતે ચઢાવી બધા એક સરખા થાયને જેટલા માટા ઝેળચીદાણા બનાવવા હોય તેટલા એજ રીતે બનાવતા, પણ ને હિસાબે વધારે ખાડનો

શીરો કરવો. ઉંચા ચુલાપર એ બનશે નહીં, માટે હેઠે જમીનપર ચુલો માડી નીચે બેસીને બનાવવા. કાચુ, છાલેલા ચણા તથા તલ ઉપર પણ એ રીતે ખાડ ચઢી શકે છે

ઑલફા રોક.

મીઠનો પેહેલા નંબરનો ધઉનો આટો ૨૧૬ ૦૦૦, છુદેલી ખાંડ શેર ૦૦, માખણ ૨૦૬ ૦, બદામની ખીજ તોળો ૫.૦૦૦ છકું ૧.

બદામને છાલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી માખણને ઘૂટી નરમ કરવું અને બધો સામાન સાથે ભેળી છેલે બદામની સ્લાઇસ મેળવવી. પછી બુજાવતા પત્તા અથવા રકાખીને ખીજી માખણ લગાડી તેમાં ચમચા વડે થોડી થોડી મેળવણી છેટેછેટે મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં બદામી રંગની બુજવી

ઑસેન્સ આદુનું.

દાઢ પાઇન્ટ પ્રેડીમા હોનીને ખમણેલું આડુ શેર ૦૦ તથા લીબુ ૨ ની છાલ નાખી દસ દીનસ પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું

ઑસેન્સ એળચીનું.

છુદેલી એળચીના દાણા તોળો ૦૦, રેંકડીફાઇડ સીરીટસ ઑલ વાઇન આઉસ ૧

ઉપરી બેઉ ચીજને કાચના બુચની શીશીમાં એક માસ રાખ્યા પછી ગાળીને કોઇપણ પ્રવાહી ચીજમાં થોડા ટીપા નાખ્યાથી એળચીનો સ્વાદ આવશે

ઑસેન્સ કડવી બદામનું.

છાલીને બારીક છુદેલી કડવી બદામની ખીજ તોળો ૦૦૦૦ રેંકડીફાઇડ સીરીટસ ઑલ વાઇન આઉસ ૧

ઑસેન્સ એળચીનાની માફક એ પણ બનાવીને તેજ રીતે વાપરવું.

ઑસેન્સ કાગમરીનું.

પ્રેડી, વાઇન, કલેરેટ અથવા જલદ સરકો એ આરમાંનું જે તે એક અડધી પાઇન્ટ લેવું અને તેમાં કાગમરી તોળો ૧૦ નાખી

ઐકવીસ દીવસ પછી ગાળી પાછંટમાં ભરવુ આઐ ઍસેન્સ સૉસ, ગ્રેવી અથવા ગોસ્તમા પેહેલે તણુ ચાર ડીપા નાખી જેવુ અને ટેસ્ટ નહી આવે તો જરા વધુ નાખવુ.

ઍસેન્સ ગોલાખનું.

ઐક પાછંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમાં ગોલાખના અત્તરનાં ૩૦ ડીપા નાખવા ઐ ઍસેન્સ વેનીલા અથવા ખીજ ઍસેન્સના જેવુ નરમ નથી પણ ધણુ જલદ હોય છે માટે જેમાં ખી નાખવુ હોય તેમા ધણુજ થોડા ડીપા નાખવા

ઍસેન્સ ચીનીકબાલાનું.

રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન આઉસ ૩ માં ચીનીકબાલાનું તેલ વચ્ચેા ચમચો ૧ જરા જરા કરી ભેળીને થોડોવાર રૅહવા દધને પછી પાછંટમા ભરી ચપટ બુચ મારવો ઐક પાછંટ પ્રવાહી પદાર્થમા ઐ ઍસેન્સના પાચ છ ડીપા પુરતા છે

ઍસેન્સ જયફળનું.

ઐક પાછંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમા ધણુ સોજુ જયફળનુ તેલ ઐક લીકર ગ્લાસ નાખી બરાબર મેળવવુ. ઐ ઍસેન્સ કોઈ પણ મીઠાઈ તેમજ ખાનામા નાખવુ ખીજ રીતે બનાવવામા અડધી પાછંટ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન યા બ્રૅડી સાથે ખમણેલુ જયફળ તોળા ૨ ને કાચના બુચની શીશીમા ભરી ઐક માસ પછી ગાળીને ભરવુ ઐક પાથેર કોઈપણ પ્રવાહીમા ઐના તણુ ડીપાં નાખ્યાથી જયફળનો ટેસ્ટ આવશે

ઍસેન્સ તળનુ.

અડધી પાછંટ રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમા સોજુ તળનુ તેલ વચ્ચેા ચમચો ૧ બરાબર ભેળી પાછંટમા ભરી ચપટ બુચ મારવો. ઐક પાછંટ સોમ અથવા કોઈપણ ખાવાની ઐટલીજ પ્રવાહી પદાર્થમા બેથી તણુ ડીપા પુરતા છે. ઐ તેલ ધણુ જલદ છે માટે ધણુ નાખવુ નહી

એસેન્સ પેપરમીન્ટનું.

એક પાઇટ રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમા પેપરમીન્ટનું તેલ એક લીકર ગ્લાસ બેળીને શીશીઆમા ભરી ચપટ જુચ મારવો.

એસેન્સ બદામનું.

એક આઉંસ રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇનમાં કડવી બદામનું તેલ ટીપા ૬૦ (૧ ટ્રામ) મેળવી ચપટ જુચ મારવો. એ એસેન્સ ધણુ જ જલદ હોય છે માટે કોઈ પણ ચીજમા બે ચાર ટીપા પણ ધણુ થઈ જાય છે, માટે સભાળથી વાપરવું.

એસેન્સ મરચાંનું.

અડધી પાઇટ ડ્રેડીમાં લાલ મરચાંની બુફી તોળો ૧૫૫ બેળી પંદર દીવસ પછી ગાળી શીશીઆમા ભરી ચપટ જુચ મારવો.

એસેન્સ લીંબુની છાલનું.

ખાટા લીંબુની છાલના કકડા તોળો ૦૫, રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન આઉંસ ૧

આખે એસેન્સ એળચીનાં એસેન્સની માફક બનાવવું

એસેન્સ લીંબુનું.

રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન લીકર ગ્લાસ ૧ મા સોશુ* લીંબુનું તેલ ચમચી ૧ બરાબર બેળી શીશીમા ભરી ચપટ બંધ કરવું

એસેન્સ વેનીલાનું.

વેનીલાની સોજી જાદી મોટી સીંગ જેને વેનીલા સ્ટીક્સ અથવા વેનીલા પોંડસ કહેછે તે ચાર સીંગને ચીરી ત્રીણા કકડા કરી અડધી પાઇટ ડ્રેડીમા બે માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ફેલેનલથી ગાળીને વાપરવું. ડ્રેડીને બદલે જીન દારૂ અથવા રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન પણ ચાલશે. પોહોળા મોઢાની તદ્દનજ ચપટ કાચના જુચની શીશીમા ભીનવવું જોઈએ. કારણ ઢીળો જુચ હશે તો ડ્રેડી યા સ્પીરીટ ઉડી જશે.

ઓપન જૅલા.

ખ્લામાંસ એ જાતનામાં જૅલેટીનની મેળવણી બનાવવાની છે તે તૈયાર કરવી અથવા જૅલી ખરીયાની લખેલી છે તે બનાવવી અને એ બેમાંનું જે એક બનાવ્યું હાય તેને રંગ આપસકીમનો છે તે નાખી ઘેરી દાડમના રંગની કરી અને એ ઓપન જૅલી માટે વચમાં ગોળ નળો મુકીને ખાચો કાઢેલા મોલ્ડ ખાસ આવે છે જેને ઓપન મોલ્ડ કહે છે તેને અગાઉથી પાણીમા ભીનવી રાખીને પછી તેના નળો ખાલી રાખી તેની આસપાસના મોલ્ડના ગાળામાં એ મેળવણી રેડી આપસમા મુડવું અને તદ્દન કઠણ થાયને ખીસારની રકામીમાં કાઢી જૅલીની વચમાંનો નળાવાળો ભાગ ખાલી હોય તેમાં વીછીપડ કીમ લખેલી છે તે ભરી ઉપર થોડી વધારે મુકીને તેનો પડા રોકો આકાર કરવો. પછી બનતાં સુધી મોટા નળાનું મોલ્ડ લેવું, જેથી ઉપર ભરેલી કીમનો પડા રોકો ઘટ મળડનો થશે ગમેતો એ વચમાંના ગાળામા વીછીપડકીમ ભરવાને બદલે એજ ખ્લામાથમાની આપ-સીનખ્લાસની મેળવણી બનાવીને અથવા તો જૅલી ચીનાઈ ઘાસ-નીમાં નરા દુધની બનાવવા લખેલું છે તે બનાવી અડધીમા રંગ આપસકીમનો ભેળી રંગીન કરી પહેલે નળાના ગાળામા તે ભરવી અને તે બંધાયને પછી બાકી રાખેલી સફેદ મેળવણીને ભરવી. પછી પહેલી રંગીન મેળવણી બંધાય તેટલા પેલી સફેદ જીની રાખેલી મેળવણી પીગળેલી રાખવા માટે ચુલા આગલ જરા દુરથી મેલી રાખવી.

ઓમલેટ ઇડાંને.

ધી શેર ૦ા, ઇડા ૬, જયફળની ખમણથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૫, છોલીને બારીક લુકા જેવા કાપેલા કાદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છુ દેલા મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, થોડીક બારીક કાપેલી પાર્સર્લી

ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી પેણામા ધી કકડાવી તેમા રેડી એક પડ તળાયને તવાયા વડે ફેરવી ખીજી પડ તળીવું અથવા ફેરવ્યા વગર એમજ ઓમલેટને ગોળ વીટાળવો.

ઑમલેટ કાળા બુકાનો.

સોજ કાળા બુકા ૨, ઇંડુ ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ઘી ૫૫ મુજબ

બુકાની ઉપરની ચરખી તથા પડ કાઢી નાખી સોજ થોઈ કોરડા કરીને બારીક બુકા જેવા કાપી ધીમાં તળી કાઢી ઇંડુ ભાંજી બરાબર દોહવીને તેમાં બુકા તથા ખીજે સામાન ભેળી છડાને પોળો મસાલાનો ૧ લો બનાવવા લખેલું છે તેમ જ મેળવણીને બનાવવો.

ઑમલેટ કીમનો.

ધોયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા ન બરનો ચોખ્ખાનો આટો તથા છુ દેલી ખાડ દરેક ૨૦૦ ગ્રામ ૦૧, કીમ ભરેલી ચેર ૦૧, માખણ નવટાક, બદામની ખીજ તોળા ૩, કડવી બદામ તોળો ૧, તાજ છડા ૬, લીજી અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, ખીજ છુ દેલી ખાડ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ

બદામને છોલી થોઈ કોરડી કરીને બારીક છુ દેલી થોડી કીમમાં આટો મેળવવો પછી બાકીની કીમમાં માખણ તથા ખાડ ભેળી ચુલે ઘગારે ધુટી ઘટ થાયને ઉતારી થડ પડેને બધા સામાન સાથે ભેળી છડાની દાળને દોહવીને તે ભેળીયા પછી સફેદીને કઠણ કફ અઢવી થોડી થોડી કરી તે બધી મેળવી એક સાદા માલડમાં અથવા પત્રાના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું કાગળ મુકી તેમાં મેળવણી જરા અધુરી ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકી જરા વખત પછી ઉપર થોડી ખાડ ભભરાવીને પછી બરાબર ભુંજવું

ઑમલેટ કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩૧, છડા ૨, દુધ પાથેર ૧, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ

છડાને સારી કાતી દોહવી પતણું કરી તેમાં બધું બરાબર ભેળી કઠાઈમાં ઘી બરાબર ફૂકાવી છડાને પોળો સાદો લખેલો છે તેમ બનાવવો.

ઑમલેટ કૉલીફલાવરનો.

કૉલીફલાવરનાં ૨ ફલ આશીને આરીક કાપેલાં, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, ઇડાં ૨, ધી શેર ૦૧

બધા સામાન બરાબર ભેળી ધી બરાબર કકડાવી ઇડાંનો પોળો સાદો લખેલા છે તેમ બનાવવો.

ઑમલેટ ખીમાનો.

ગોસ્ત રતલ ૦ નો સુકો રાધેલો ખીમા, ઇડા ૪, ધી શેર ૦૧૧, દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખીમા સાથે ભેળી ઑમલેટ ઇડાનો લખેલા છે તે રીતે બનાવવો

ઑમલેટ ટાંમોટાંનો.

ઇડા ૩, મીઠનો પેટેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝીણું ટાંમોટા ૩, ધી શેર ૦૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટાંમોટાંને ઊલી આરીક કાપવા આટાને જરા પાણીમાં કાળવવો. ઇડાંને ખુબ દોહવવાં પછી સધળું સાથે ભેળી ધી કકડાવી ઇડાનો પોળો સાદો છે તેમ બનાવવો. ગમેતો આટો નાખ્યા વગર અમથોજ ખીજ સામાનનો બનાવવો મરજી પડે તો આડ તથા વેલાતી સૌંસ અંદર નાખવો

ઑમલેટ પનીરનો.

બચકળની ખમણુથી ખમણુલું વેલાતી પનીર શેર ૦૧, ઇડા ૬, ધી શેર ૦૧૧.

ઇડાંને ખુબ દોહવીને પતળા કરી તેમા પનીર ભેળવું અને ઇડાંનો પોળો સાદો લખેલા છે તે રીતે ઝમો પોળો બનાવવો

ઑમલેટ પાંઉનો.

સુકા પાઉનો આરીક સુકો તથા કઠણ કીમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩, ધી શેર ૦૧, માખણ તોળા ૨૧, દમેલા મરી, છુંદેલુ બચકળ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧.

ઇડાને ખુબ દોહવીને પતળાં કરવા અને પાંઉના ભુકા સાથે ફ્રીમ ભેળી થોડી વાગ રાખ્યા પછી બધુ ઇડાંમાં મેળવી ઇડાને પોખો સાદો લખેલો છે તે રીતે થી કકડાવીને બનાવવો.

ઓમલેટ ફ્રંચ.

ઇડા ૪, કુક નાનો ચમચો ૧, ધી શેર ૦૧, ઝીણા કાંદો ૧ છોલીને ખારીક ભુકા જેવો કાપેલો, દસેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરી ચમચી ૦૧, ખારીક કાપેલી થોડી પાર્સર્લી

બધા સામાન સારી કાની ભેળવો અને પેણામા ધીને બરાબર કકડાવી તેમા પાથરીને રેડી જરા થવા આવેને તવાથાથી અળગો કરી બરાબર લાલ થાયને બેવડો વાળવો.

ઓમલેટ ફ્રંચબીનનો.

તદન કુમળી ફ્રંચબીન ખારીક સેવ જેવી કાપેલી તોળા ૩, ઇડાં ૪, જયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પતીર તોળા ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, ધી શેર ૦૧૧.

ઇડાને ભાજી સારી કાની દોહવી તેમા બધા સામાન ભેળી કઠાઇમા ધી બરાબર કકડાવીને ઇડાનો પોખો સાદો લખેલો છે તેમ અને બનાવવો.

ઓમલેટ માછલીનો.

તાજી માછલી અથવા કોળમીને તતરાવેલી ખારી રાધીને ખારીક કાપેલી રતલ ૦૧, ઇડા ૨, ખારીક કાપેલી પાર્સર્લી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ તોળા ૩, ધી શેર ૦૧૧.

ઇડાની દાળને સારી કાની દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કકડાવવો. પછી બધુ સાથે ભેળી પેણામા ધીને બરાબર કકડાવી માહેથી હુ માડો નીકળેને તેમા રેડી હેઠેથી બરાબર લાલ થાયને બેવડો વાળીને કાઢવો.

ઓમલેટ મીઠો.

ઇડા ૬, મીઠનો પહેલા નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૨૧, ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુ દેલુ જયફળ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, ધી શેર ૦૧૧, અપ્રીકોટ જામ અથવા કોઇપણ જાતનો ઘણા ખારીક કાપેલો મુરખો તથા દસેલી ખાડ ખપ મુજબ.

હડાને ખુબ દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી માટા પેણામા થી નાખી ખુબ કકડાવી તેમાં રેડી ધગધગતે ઇગારે રાખી હેઠેથી લાલ થવા આવેને ઉપર જમ અથવા મુરખ્ખો પાંચરી ગોળ વીટાળી પેણામાથી કાઢી ઉપર બધે દેલેલી ખાડ ભભરાવવી. એ ઑમલેટ ઘણા મજાહનો લાગે છે, પણ ગરમ ગરમ ખાવો.

ઑરેંજ કેક.

ઑરેંજ ફલાવર વૉટર લીકર ગ્લાસ ૧, સેકીને તદન સુકો ક્રીધેલા મીઠનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, ખારીક છુ દેલી ખાડ રતલ ૧, તાજા હડા ૧૦, ઑરેંજ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

હડાની સફેદીમા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાખી કફ ચઢાવી તેમા થોડી થોડી કરી ખાડ ભેળી છાલ નાખી છેલે દાળને ખુબ દોહવીને તે મેળવી અડધો કલાક ઢાકી રાખવું ત્યારબાદ આટો બરાબર મેળવી માટડને ઘણુ પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તકુરમા ભુજવું

ઑરેંજ ચીજ કેક.

ઑરેંજ અથવા સવાની ખારીક કાપેલી છાલ તોળો ૦૧ તથા એજ બેમાંથી એક જાતનો રસ નાના ચમચા ૮, સ્પજ કેકનો ભુકો, સોજુ માખણ તથા છુંદીને ચાળેથી ખાડ દરેક શેર ૦૧, છુદેલી એજથી જાયફળ તોળો ૦૧૧, તાજા હડા ૬, ક્રીમ બારેલી પાથેર ૧, પફ પેસ્ટ ચીજ કેકનો છે તે તથા કોડયાને લગાડવા માટે ખીજુ માખણ ખપ મુજબ

હડાની દાળને ખુબ દોહવી ને સફેદીને કકણ કફ ચઢાવી તેમા બધો સામાન સારી કાની અકેક પછી મેળવવા અને પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો બનાવી કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા મુકી કીનારી સગ્ગી કાળી તેમા ઉપથી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તકુરમા ભુજવા એ કેક ઘણા સારા લાગે છે.

ઑરેજ ફલાવર વૉટર.

નીરોલી (ઑરેજ ફલાવરનું તેલ) ૧૦ ટીપાંની ચમચી ૧, રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ૧ વાઇન ડ્રાસ, સોજી ગાળેલું પાણી શેર ૦૧

ઉપલો સઘળો સામાન સાથે ભેળીયાથી ઑરેજ ફલાવર વૉટર યાય છે, જે ઘણું ખરૂં ઇથ્રેજી મીઠાઇમા વપરાય છે

ઑરેજ માર્મલેડ પુડીંગ.

ઑરેજ માર્મલેડ, સોજી માખણ તથા સુકા પાકનો બુકો દરેક તોળેલું શેર ૦૧, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, તાજા ઇડાં ૨, બેકીંગ પાઉદર નાનો ચમચો ૧ અથવા ક્રાએનેટ ઑવ મોદા વાલ ૨૧ ઝમટલે બેઆની ખારનો અડધો, નીમક ચમચી ૧, મોલ્ડને લગાડવાનું ખીજી માખણ ખપ મુજબ

મોલ્ડને પૂરું માખણ લગાડવું અને બધો સામાન બરાબર ભેળી મોલ્ડમા જરા અધુર ભરી ઉપર કાગળ બાધી લેઇ ચાર કલાક બાપી સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

કચુબર કાંદાની

કાદા શેર ૧ છોલીને ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપેલા, કોથ-મીર કુટી ૨ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૧-૨ તથા આડુ તોળો ૦૧ છોલેલું ઝે તણુડે ઘણુંજ બારીક મુકા કાપેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સરકો ખપ મુજબ

કાદામા નીમક નાખી ખુબ ચોળીને નરમ કરી તેમા બધો સામાન ભેળી ખપ મુજબ સરકો નાખવો કાચી કેરી હોયતો વચલી અડધી કેરીને છોલી બારીક કાપીને તે નાખવી, તેમજ કાકડી હોય તો તેને છોલીને કાપી તે પણ કચુબરમા નાખવી આમલીનો શાખ હોયતો તેનું થોડું ઘાડું ડાહર કાઢી સરકાને બદલે તે નાખવું

કચુબર કોપરાનાં દુધની.

મોટા કાદા શેર ૦૧, કોથમીર કુટી ૩ ના પાદડા, મોટા લીલાં મરચા ૩, કાચી કેરીને છોલી રાઇના દાણા જેવી બારીક કાપેલી નવટાક, આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, નાળીયેર ૦૧

કોથમીર મરચાંને ઘોષને ઘણુજ આરીક કાપવુ આડુ તથા કાંદાને છોલી બેઠને ઘણુજ આરીક રાધના દાણા જેવું કાપવું. નાળીયેરને અમણી પાણી વગર જરા પીસીને ઘાડુ કુધ કાદી એ કુધ નાના છ ચમચા ભરી એટલે અડધા પાથેર લેઈ તેમા બધા સામાન ભેળવેા વધારે તીખાસ જોષયે તો એક મરચું વધારે લેવુ કેરી નહી હોય ત્યારે ચીચોગ કાઢેલી નવટાક આમલીને એક કલાક નાળીયેરનાં કુધ સાથે કોડીના વાસણમા ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુછો કાદી નાખી રસમાં બધા સામાન ભેળવેા

કટલેસ ઇડાંના.

મરચીનાં તાજા ઇડા ૧૫, કાંદા ચેર ૦૧૧, દસેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, સુકાં પાઉનો ભુકો જેને કીમ કહેછે તે, ધી તથા ખીજાં ઇડાં અપ મુજબ

કાંદાને છોલી આરીક ભુકા જેવા કાપી અડધા ચેર ધીમા લાલ તળીને કાઢી લેવેા કોથમીરના કુમળા ડાડા સાથેજ પાદડા લેઈ એ તથા મરચાંને ઘોષને આરીક પીસ્વુ અને પદર ઇડાને ભાજી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધા સામાન તથા કાદો તળતા આકી વધેલુ વી નાખી બરાબર મેળવી ચુલે મુકી ચારગ્યા કરવુ અને કઠણ થાયને ઉતારી પથરના સાફ પાતા ઉપર હલકે હાથે પીસીને તેના કટલેસ થાયવા અને ભાગે નહી માટે ઘણી સભાળથી બેઉ પડે કીમ લગાડી ખીજા અપ જોગા ઇડા ભાજી દોહવીને ખુબ પતળાં કરી અકેક ઇડા માટે અકેક ચમટી નીમક ભેળવુ અને પેણામા કુબતુ પી કકડાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ ઇડામા બોળીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તવાયા વડે ચીમા મુકીને તેજ રીતે તળવા પાઉનુ કીમ નહી હથે તો ઘઉંનો રવો પણ ચાલશે

કટલેસ ઇસ્ટુના.

છઆની ભાર આડુ તથા પાચવાલ લસણને છોલીને છુદવુ અને એક પાથેર કાદાને છોલી આરીક ભુકા જેવા કાપી પાથેર ધીમાં બદામી રંગના તળી માહે આડુ લસણ વધારીને માહેથી બધુ કાદી લેવું.

પછી દોઢી તથા તુરિયા વતરોગે ખીજી જેખી લીલી તથા સુકી તર-
કારી મળે તેને છોલી તેના મોટા મોસખી ચણા જેઠલા કટકા કાપવા,
પણુ ક્રેચખીનના બરાબર વાખ કાઢી બારીક સેવ જેવી કાપવી અને
બધી તરકારી સરખે વજને બધી મળી આડધો રતલ લેઈ તેને ઘાંધને
કોરડી કરી કાંદા તળતા બાકી રહેલા ધીમા નાખી ધીમે બળતે
સુકી અમચે ફેરવ્યા કરવુ અને શીકા લાલ રગતુ થાયને ઉતારી
ધીમાંથી કાઢી લેઈ તેમા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી તથા
જીરૂ સપાટ ભરેલી એક અમચી નાખી પાતા ઉપર જરા બારીક
જેવુ પીરુવુ ત્યારબાદ કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં
૧ થી ૨, કુદનાના પાદડાં ૧૨ ને ઘોઈ બારીક કાપી બારીક કાપેલી
સેલરી પાર્સલી દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી લેવું અને એક ધૂં
ભાજી દોહવીને તે, તળેલા કાદા તથા વેલાતી સોંસ, લીજુનો રસ તથા
સોજો સરકો દરેક અમચી ૨ બધાને પીસેલી તરકારીમા બરાબર
મળવીને તેના ચાર ભાગ કરી તેના ગોળ અથવા પાનઘાટના કટલેસ
થાપી બેઠ પડે પાઉતુ પુરતુ કીમ દાખીને લગાડી બે ધડાં ભાજી
તેમા બે અમચી નીમક નાખી સારી કાની દોહવી પેણુ યા મોટી
કઠાઈમા પુરતુ ધી બગબર કકડાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા
મુજબ ધડામા બોળીને ઢકગ શીકા લાલ તળવા એ કટલેસ ચારા
થાય છે

કટલેસ કલેજના.

બકગની નાની કલેજ ૧, ધી શેર ૦૧, બારીક જુકા જેવા કા
પેલા કાદા ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, દલેલા મરી તથા સુકા
મરચાની જુકી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, નીમક તોળો ૧, આડુ
તોળો ૦૧, લસણુ વાલ ૫, ઠડા ૩-૪, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા,
પાઉતું કીમ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ

કોથમીરના પાદડાને પાંધને બારાક કાપવા. આડુ લસણુને
છોલીને ઘૂંંવુ કલેજને સોજી ઘાઈ અડધા તોળો નીમક તથા પોણુ
શેર પાણી રેડી બાશીને તેની કટલેસ જેવી કાતરીઆ કાપવી કાદાને
બે તોળા ધીમા તળી માહે આડુ લસણુ વધારી તેમા કલેજની કાત-
રીઆ તથા ૦૧ તોળો નીમક નાખી અમચે મળવી એકપાશેર પાણી

રેડી ઢાકીને ધીમી આંચે રાખી કલેજ ચરે અને પાણી સુકાયને ઉતારવું. પછી બધા મસાલો તથા બાકી રહેલું ૦૧ તોળો નીમક ભેળી કલેજની કાતરીઆને બેઉ પડે ચોપડીને પછી કીમ અથવા રવાને દાખીને કટલેસને પુરતુ લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ ધી કકડાવી ઇડા દોહવી તેમા બોળીને કટલેસ તળવા.

કટલેસ કવીન.

ગોસ્તને ૧૧ ઘણા બારીક છુ દેલો ખીમા રતલ ૦૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, કાદા શેર ૦૧ છોલીને ઘણાજ બારીક બુકા જેવા કાપેલા, કુદનાના પાદડા ૧૦, કાચમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨ વજન તોળો ૧ એ ત્રણડે ઘણુ બારીક કાપેલું, આદુ તોળો ૦૧ છોલીને ઘણુજ બારીક બુકા જેવું કાપેલું, વેલાતી અથવા કંબેજનું અચ્ચાર તોળો ૧૧ ઘણુ બારીક કાપેલું, ઇડા, ધી, પાઉન્ટુ કીમ તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ

ખીમા સાથે એક ઇંડું તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળવા અને તેના દસ ભાગ કરી સફાઈદાર ગોળા બનાવી બે ભાગ પાઉન્ટુ કીમ અને એક ભાગ ચોખ્ખાના આટાને સાથે ભેળી તેમાં ખીમાના ગોળા મુકી તેને બેઉ પડે દાખીને પુરતુ આટા સાથનું કીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ બનાવવા અને ગોસ્તના પાસ્લીના હાડકાના બંને ઇંચ લાખા કટકાને કટલેસની અણી આગળથી નહીં પણ તેની સામી બેરદુપર ખોસવા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ ઇડા દોહવી તેમાજ લખેલી રીતે ઇડા લગાડીને તેમજ તળવા એ કટલેસ સાગ લાગે છે

કટલેસ કસ્ટરના.

સોલ્ડું ૧૦ ઘણું જાણ, તાજન ઇડા ૫, કાચમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલા મરચા ૩ તથા જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ એ ત્રણડે બારીક પીસેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ, પાઉન્ટુ કીમ તથા ધી ખપ મુજબ.

દુધને મોટે બળતે મેલી બે પાથેર બાળી દુધપાક જેવું એક પાથેર કરવું અને થંડું થાયને નીમકના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને ત્રણ ઇંડામાં નાખી ખુબ દોહવી દુધપાકમા ભેળવું પછી એક કાસી-યાને માખણ ચોપડી તેમા ભરવું અને એ કાસીયામા ભરાય નહી તેટલું અધુર પાણી એક તપેલીમા ભરી તેમા એ કાસીયો મેલી તપેલી પર ઢાકણ ઢાકી તેની હેઠેની વરાળ કસ્ટરમા નહી પડે તેટલામાટે ઢાકણ ઉપર થોડા ઇંચાર મુકી તપેલી ચુલે બળતે રાખવી કસ્ટર તદ્દન કઠણ થાયને ઉતારી થંડું થાયને કાસીયામાથી સરખુ કાઢી તેના અડધી ઇંચ જાદા સરખા કટલેસ જેટલા કકડા કાપવા અને બાકી રહેલા નીમકને પીસેલા મસાલામા ભેળી એ કટલેસને બરાબર લગાડી પાઉન્ટ ક્રીમ બધે દાખીને પુરતું લગાડવું પછી બાકીના ઇંડાને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતણુ કરીને તૈયાર રાખવું અને મોઢી કઢાઈમા પુરતું ઘી કકડાવી નેમાથી ધુંમાડો નીકળેને કઢાઈને ઉતારી ઇંડામા કટલેસને બરાબર ભેળીને ઘીમા બધાને મુકયા પછી કઢાઈને પાછી ચુલે મુકવી અને જરાવારે ફેરવી શીકા લાલ રંગના કટલેસ થાયને તુરતે ઉતારીને ઘીમાથી કાઢી લેવા એ કટલેસને હેસ્ટ બેન્ક ના કટલેસ જેવો લાગે છે

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના.

એક દીવસ અગાઉતુ રાધેલું વાસી નકી રોસ્ટ અથવા ખાર ગોસ્ત રતલ ૦૧, પાઉ તોળા ૨, કોથમીર ઝુંડી ૪ ના પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૪-૫, કુદનાના પાદડા ૧૦, મસાલો ગરમ તથા દલેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા તોળા ૨૧ છોલીને ખારીક ભુકા જેવા કાપેલા, આડુ તોળો ૦૧ છોલેલું, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ખારા ગોસ્તની ધાકી તાજી ઝેવી પાથેર ૦૧, ઇંડા ૨-૩, પાઉન્ટ ક્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોલ્ડ ગોસ્તનો ખીમો છુદવો પાઉને પાણીમાં ભીનવી નીચ-વીને બધું પાણી કાઢી નાખી મુકો ભુકો કરવો કાંદાને નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. કોથમીર, મરચા, કુદનો તથા આડુને ધણુ જ

બારીક કાપવું. પછી ઐક ઇંડુ, શ્રેવી તથા બધા સામાન છુંદેલાં ગોસ્તમાં બરાબર બેળી તેના કટલેસ થાપવા અને ફીમ અથવા રવાને ઐક રકાખી અથવા પાટીયા ઉપર જાડુ પાથરી તેની ઉપર અકેક કટલેસ સુકી તેને બેઉ પડે દાખી દાખીને પુરવું લગાડવું અને ઐક ઇંડાંમાં ઐક ચમડીને હિસાબે નીમક નાખી ઐક માટી રકાખીમાં ચમચાથી ખુબ દોહવીને તદનજ પતળા કરવા અને કટલેસ નરમ હોવાથી હાથે ઉચકતા ભાગી જાયછે માટે તવાથામ્મિજ ઉચકીને કટલેસને દોહવેલા ઇંડામા સુકી ઉપરના પડ ઉપર ચમચાથી ઇંડુ રેડવું, પછી તવાથા વડેજ સંભાળીને ફેરવીને હેંટનું પડ જે ઉપર થશે તેની ઉપર ચમચાથી રકાખીમાનું ખીજીયું ઇંડુ રેડવું અને માટી કઢાઈ અથવા પેણામા પુરવું ધી નાખી ધીમે બળતે રાખી તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુમાડો નીકળે ત્યારે કટલેસને તવાથા વડેજ ઉચકીને ધીમાં સુકવા અને હેંટનું પડ શીકું લાલ તળાયને ફેરવી ખીજીયું ઐમજ થાયને કટલેસ કાઢવા ઐ કટલેસ ઘણું મજબૂત થાય છે

કટલેસ કોળમીના.

સમારીને કોટળા કાઢેલી માટી કોળમી શેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા બારીક કાપેલા, દલેલા મરી તથા બારીક કાપેલી પાર્સલી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું આડુ વાલ ૫, ઇંડાની દાળ ૩-૪, ઘઉંનો તથા ચોખ્ખો આટો, નીમક તથા ધી ખપ મુજબ

કોળમીને પદર મીનીટ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ચોખ્ખો આટો લગાડી સોજા ઘાઈચીરીને પોહોળી કરી તેપર હરીથી અળગા કાપ પાડવા અને આડુ, મરી તથા કોથમીરમા સપાટ ભરેલી ઐક ચમચી નીમક તથા આડુ મેળવી તેમા બધી કોળમી ખરમોટીને પછી અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ઇંડાની દાળને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરી તેમા અકેક કોળમી બોળી તેની ઉપર ઘઉંનો આટો ભભરાવી પેણામા ખીને બરાબર કકડાવી તેમા શીકા લાલ કટલેસ તળી કાઢી ઉપર પાર્સલી ભભરાવવી અને કટલેસ શ્રેવીના તથા ટામોટાની શ્રેવીના છે તેમા લખ્યા મુજબ ટામોટાની શ્રેવી બનારી ચુલે સુકી જરા કદજુ જેવી કરી તેની સાથે ખાવા

કટલેસ ખીમાના.

નકી ગોસ્ત અથવા મરચીનું માસ રતલ ૦૧, દલેલા મરી, હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી

૨ નાં પાદડા, મોટું લીલું મરચું ૧, કુદનાના પાદડાં ૭, થોડી સેંધરી પાર્શ્વી એ પાચે બારીક કાપેલું, લીલુનો રસ ચમચી ૧, ઇંડાં ૩, પટેટા તોળા ૫ બારી છોલીને નરમ મસળેલા, વેલાતી સૌંસ ચમચી ૧, પાંઉનું કીમ અથવા રવો તથા ધી ખપ મુજબ

ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છુદવો અને તેમાં એક ઇંડાંની દાળ તથા બધો સામાન સારી કાની મેળવીને બે કલાક રાખ્યા પછી સૌંસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી કટલેસ થાપી પાઉનું કીમ અથવા રવો બેઉ પડે પુરતો દાખીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા પ્રમાણે ઇંડા દોહરી તેજ રીતે તળવા મીઠાસતો શોખ હોયતો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ બધા સામાન ભેળી નાખવી.

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામોટાંની ગ્રેવીના.

ગોસ્તના, મેજાંના, મરઘીના અથવા ખીમાના એ ચારમાંથી એક જાતના તળીને તૈયાર કીધેલા કટલેસ ૬, છોલીને બારીક ભુક જેવા કાપેલા કાદા તથા ધી દરેક શેર ૦૮, આડુ તોળો ૦૮ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદેલુ, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં તથા મોટા લીલાં મરચા ૧-૨ બેઉ બારીક કાપેલુ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજા પાકા ટામોટા શેર ૧, સોજે જલદ સરકે નાના ચમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, મરચાની ભુકી વાલ ૫ એટલે બેચાની ભાર

ટામોટાને સોજા ઘોઈ બંને કકડા કાપી તેમાં અડધો શેર પાણી નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને ટામોટાં તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી છુડી નાખી કલઈવાળા ઝીણા આધરાના બોયાં અથવા ચાળણીથી ગસ છાડી લઈ છુછો ફેંકી દેવો પછી ધીમા કાદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં આડુ લસણ વધારીને માહે કોથમીર મરચા ભુજીને પછી ખાંડ, સરકો, મરચાની ભુકી, નીમક તથા ટામોટાનો રસ ભેળવો અને તળેલા કટલેસને પેણામાં પાચરી તેની ઉપર એ ગ્રેવી ફરતી રેડી ઢાકણુ ઢાકી ધીમે બળતે રાખવુ જ્ઞેશ આવે અને કટલેસ કુળેને જરા વખત ઇગારે રાખી ગ્રેવી ઘણી ઘાડી થાય ને ઉતારવુ ગમે તો ગ્રેવીમાં બધા સામાન સાથે એક નાનો ચમચા (ફેન્ટ સ્પુન) શેરી વાઈન નાખવો.

અમથી શ્રેવીના કટલેસ બનાવવા હોયતો ખારાં ગોસ્તની અથવા મરઘીની સોજી ઘાડી શ્રેવી દોઢ પાશર જેટલી લેવી અને ઉપર લખ્યા જેટલીજ કોથમીર મરચાને તેમજ કાપી ઉપસેલા બરેલા નાના અમચ્યા ૧ જેટલા ધીમાં તળીને ઉપલાજ હીસામે સરકો, ખાડ, મરચાની ભુકી તથા ગોરૌ યા મરઘીની શ્રેવીને તળેલી કોથમીર મરચામાં મેળવી એક જોથ આપી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કટલેસ ઉપર રેડીને તૈયાર કરવું પણ ગોસ્ત યા મરઘીની શ્રેવી નહી હોયતો પછી શ્રેવી લખેની છે તેનો સામાન બધો તૈયાર કરી પાણી રેડીને પેહેલે કકરો પાડવાને બદલે તે શ્રેવી કટલેસ ઉપર રેડીને ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી થોડીવાર રેહી પેણાના કડા પકડીને હલાવવું અને કટલેસ કુળી શ્રેવી ઘટ થાયને ઉતારવું

કટલેસ ગાજરના.

એક મોટું કુમળું ગાજર શેર ૦ા, ધી શેર ૦ા, આડું તોળો ૦ા, લસણ કુળી ૩, લી બુનો રસ અમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અમચી ૦ા, ઇંડા ૨, કોથમીર ઝુંડી ૩, મોઠા લીલા મરચા ૧-૨, પાઉનું ક્રીમ અપ મુજબ

ગાજર ગોળ જેવું લેવું અને તેને છોલી હેઠે ઉપરથી કાપી સરખું કરીને પછી ઉભા બે કકડા કાપી પાણીમા બાફવા મુકી નરમ થાયને પાણીમાથી કાઢી જરા થડ પડેને વચ્ચમાના ભાગના ચુ થાય નહી તેમ સરખા પતળા છે કટલેસ કાપવા આડું લસણને છોલવું અને કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઈમરચા સાથે ઘોઈ એ ચારેને પાણી વગર મુકું પીસી તેમાં હળદ, લીબુનો રસ તથા નીમક ભેળી કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર સરખું લગાડી કટલેસ ભાગે નહી તેમ સભાળથી બધે પુરતું ક્રીમ વળગાવવું પછી ઇંડાને સારી કાતી દોહવા અને પેણામા ધી કકડવા મુકી માહેથી ધુ માડો નીકળેને ઇંડામા કટલેસ મુકી તવાથા વડે બેઉ પડ ઉપર પુરતું ઇંડું લગાડી હાથે નહી પણ તવાથાએજ ઉચકીને ધીમા મેલી મળહના કકરા શીકા લાલ કટલેસ તળવા. એ કટલેસ ઠીક થાય છે.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરધીના.

ખાટકી પાસે ગોસ્તના છ કટલેસ કપાવવા અને તેમ નહીં અને તે પછી બકરાના પગના ઉપરના ભાગના નેસ વગરના નકી ગોસ્તના એ ઇંચ લાખા, એક ઇંચ પોહોળા અને એક ઇંચ જાદા છ કટકા કાપવા અને તેને છરી વડે પોહોળામ્મ સફાઈથી ચીરીને મજાડના ચોરસ કટલેસ બનાવી દીમડા ઉપર મુકી હલકે હાથે છરા વડે બેઉ પડ ઉપર ચોખા પાડવા જેમ કરતા ગોસ્ત છુંદાઈને ખીમો થઈ કટકા છુટા પડી નહીં જાય તેની સલાહ રાખવી પછી એ તોળા પાકટ આડુ તથા ઠા તોળો લસણને છોલી છુદી અથવા પીસીને તેનો અધો રસ નીચવી લઈ એ રસમાં નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવી તેમા કટલેસના બેઉ પડ બોળીને પછી ત્રણ કલાક આથી રાખવા જે મસાલાના કટલેસ કરવા હોયતો ત્રણ મુઠી કોથ-મીરના પાદડાં તથા મોઠાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ઘોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું અને સેલરી તથા પાર્સલી બેઉને ઘોઈ કોરડી કરી તેના પાંદડા તથા કુમળા ડાખળા સાથે ઝીંજું કાપી એ દરેક અડધાં તોળો લેવુ તથા કુદનાનાં પદર પાદડાને એમજ કાપવા અને બધું સાથે બેળી આડુ લસણના રસમાં મેળવી એ બધામા ઉપર મુજબ કટલેસને આથી રાખવા જે ખાટા કટલેસ પસંદ હોય તે ચીચોરા કાઢેલી એ તોળા આમલીને ઘણી બારીક પીસી તે પણ મસાલામા મેળવી ચાર બાદ કટલેસ આપ્યાને ત્રણ કલાક થાયને પાતળા ઉપર મુકા પાઉતુ કીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો પાયરી તેની ઉપર એક કટલેસ મુકી ઉપર પણ પાછુ પુરવું કીમ યા રવો નાખી હથેલી વડે દામી દાખીને બેઉ પડ ઉપર કીમ યા રવો વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લપ્સેલી રીતે ઇડામા બોળીને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે તળવા. આથેલુ ગોસ્ત માર્કક આવવું નહીં હોયતો કાચા પપાકિતા છોલેલા કટકા તોળો ૧૫ ને બારીક પીસી તે અથવા કાચા પપાઉતુ કુધ દસ ટીપા આડુ લસણના રસમાં મેળીને પછી તેમા કટલેસને દોઢ કલાકજ આથવા જે કટલેસ ટુર્ત બનાવવા હોય તે ઉપર મુજબના ગોસ્તના છ કટકાને જાદા ખીમા જેવા છુદીને તેના કવાથ જેવા ગોળ દડા કરવા અને ઉપર મુજબના આડુ લસણના નીમક મેળેલા રસની અદર એ કવાથને ખરમોટીને પછી કીમ યા

રવામા રાણી દાખી દાખીને તે લગાડીને કટલેસ થાપી તુર્ત ઉપર મુજબ તળવા મસાલાના પસંદ હોય તો રસમા ખરમોટયા પછી મસાલો લગાડીને પછી ક્રીમ યા રવો દાખીને લગાડવો. ઐ રીતે છુ દેલા ગોસ્તના કટલેસ ખીમાના જેવા લાગતા નથી પણ ગોસ્તના બનાવેલા જેવાજ લાગે છે. પણ આડુ લસણુને રસ તથા મસાલાને ગોસ્તમા ભેળીને પછી કટલેસ કરવા નહી કારણુ તેમ ક્રીધાથી પછી ખીમાના કટલેસ જેવાજ થયે મરધીના કટલેસ કરવા હોય તો મરધીના સીનાનુજ માસ લેવુ, પણ ધણુ સીના નહી હોય તો પછી હેઠે કટલેમ ગોસ્ત અથવા મરધીના ફરમાસુમા લખ્યા મુજબ પગનું માસ પણ લેવુ પણ ગોસ્તના કટલેસની કાની ઐને ચોખા દેવા નહી પણ ચાલરી છરી વડે પાસે પાસે ચોખા પાડવા ઐને ઉપર મુજબ નીમક ભેળેલા આડુ લસણુના રસમા દોઢ કલાક અથવા તો નરમ થાય ત્યા સુધી આથીને તળવા જો ઐ કટલેસ મસાલાના કરવા હોય તો ઉપર મુજબ આથ્યા બાદ તેજ પ્રમાણુને બધો મસાલો કટલેસના બેઉ પડ ઉપર ચોપડીને પછી બનાવવા

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરધીના ફરમાસુ.

બકરાના પગના ઉપલા ભાગનુ નેસ વગરનુ નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧, ધી શેર ૧૧, ઇડા ૪, આડુ, કાદા તથા પટેટા દરેક છોલેહુ તોળા ૨, ઉપર કટલેસમા લખ્યા મુજબ કાપેલી સેલગી તથા પાસ્લી દરેક તોળો ૦૧, કુદનાના પાદડા ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૩-૪, લસણુ તોળો ૦૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા પાઉનુ ક્રીમ ખપ મુજબ.

ગોસ્તને પાણીથી ઐક વખત ઘોઈ નીચવીને કોરકુ કરી ખીમા છુદવો ઐને લસણુને છોલી આડુ સાથે છુદીને બધો રસ કાઢી તેમ ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી નીમક ભેળી ખીમામા મેળવીને તેનો ગોળો કરી અડધો કલાક રાખવુ. તેટલા પટેટા તથા કાદાનો ઘણુજ આરીક બુકો કાપવો ઐને કોથમીર, મરચા તથા કુદનાને ઘોઈ કોરકુ કરી ઘણુ ઝીણુ કાપી ઐ બધા સાથે સેલગી, પાસ્લી, હળદ તથા મરી મેળવુ તેટલા કટલેસના ખીમાને આથ્યાને અડધો કલાક થાયને તેને ઐક મોટી કોડીની રકાખીની વચમા મુકી ભાગે નહી તેમ સ ભા-

ળથી તેનો એક ધંચ જદો કટલેસ થાપી પેલા ભેળેલા સામાનમાથી અડધા ભાગને એની ઉપર સરખો ભભરાવી હથેલીથી માહે દાખી દઈ તેની ઉપર પુરતું કીમ ભભગીને તેને પણ દાખીને પછી ખીજી મોટી રકાખીમા થોડું કીમ ભભરાવી કટલેસને છડીથી અળગો કરીને સંભાળથી ઉંચકીને કીમ ભભરાવેલી રકાખીમા ઉલટો મુકી ખીજી પડ ઉપર પણ એજ રીતે બાકીનો બધો ભેળેલો અડધો સામાન અને પછી પુરતું કીમ હલકે હાથે દાખીને વળગાવી કટલેસને બધેથી એક સરખો જદો અને ગોળ એક ખીલમની પણ બે આંગળ ઉપર થાય તેટલા વ્યાસનો થાપનો અને બે ઇંડાને ભાજી ચમચાથી ખુબ દોહવાને પતળા કરી તેમા બે ચમડી નીમક ભેળી કટલેસની ઉપર બધે ફરતું સરખું રેડવું, પછી કટલેસને છડીથી અળગો કરી ભાગે નહી તેમ ખીજી સાફ મોટી રકાખી ઢાકીને તેમા ઉલટાની લઈ એજ રીતે ખીજી બે ઇંડાને દોહવાને કટલેસના ખીજી પડ ઉપર રેડવા અને મોટા ઉડા પેણામાં ધી નાખી તેમાથી ધુમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડાવી ભાગે નહી તેમ સભાળ રાખી તવાથા વડેજ રકાખીમાનો કટલેસ પેણામા સેરવી દઈ ઉપરના પડ ઉપર ચમચથી કકડેલું ધી જાટવું અને એક પડ તળાયને પેણા ઉતારી મોટો ઝાંરો હોય તો તે વડે અને તે નહી હોયતો પછી બે ચમચ ઉપર કટલેસ લઈ ત્રીજી ચમચનો ખીજી માણસે કટલેસની ઉપર ટેકો આપીને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ફેરવી ખીજી પડ તળાયને કટલેસ કાઢવો. એજ રીતે ખીજી ગમે તેટલા કટલેસ બનાવવા, પણ તે દરેક તળતી વેળા ધી ઉમરવું. મસાલા વગરના સાદા કટલેસ કરવા હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ફક્ત ખીમો, આડું લસણનો રસ તથા નીમકજ લઈ અડધો કલાક આથી રાખ્યા પછી એક પડે અમથુ કીમ દાખી દાખીને વળગાવી એટલોજ મોટો કરીને એજ રીતે તળવો એમા ખીજો કાંઈ સામાન લેવો નહી આડું સુકાયલું હશે તો રસ બરાબર નીકળશે નહી માટે મજાહનું સોજી પાકટ રસદાર લેવું પોણા રતલ નમ્રી ગોસ્તનો કટલેસ ધણી મોટો થાય છે, પણ તેને માટે ખીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા કરતા દોઢ ગણો લેવો મરઘીના કટલેસ કરવા હોયતો ભરેલી ચાર હાફ ફાઉલના સીના અને જરા મોટી

મરઘી હોય તો તે ત્રણ મરઘીના સીનાનું બધું માસ સરખું આપ્યા કકડા કાઢવા, જેનું વજન અડધા રતલ જેટલું થાય છે તે લેવું અને તે છુટા કકડા થઈ નહીં જાય તેમ સંભાળીને બેઉ પડે છરા વડે છુટા છુટા ચોખ્ખા દધ ઉપર એજ ગોસ્તના કટલેસ માટે લખ્યું છે તે મુજબ આડું લસણના રસમાં નીમક ભેળી બધા સીનાને બેઉ પડે લગાડી અકેકની ઉપર નહીં પણ મોટી રકાખીમાં પાથે પાથે મુકવા અને મરઘીના સીનાને એક અને હાફ ફાઉલનાને પોણા કલાક આથી રાખવું ત્યારબાદ બધાં સીનાની કીનારી અકેકની ઉપર જરા મુકી ગોળ કટલેસ કરી વચમાં આપ્યા રાખવા નહીં અને ઉપર લખ્યા મુજબ મસાલાનો અથવા મસાલા વગરનો અમચો કટલેસ બનાવી તેજ રીતે ફ્રીમ અને પન્ની ધડા લગાડીને તળવેા ચોડા મસાલાનો કટલેસ બનાવવો હોય તો કોથમીર ઝુંડી ૪ ના પાદડાં તથા મોટા લીલા મરચા ૩ ને ઘોષ કોરડું કરી બારીક કાપી કટલેસના બેઉ પડ ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર મુજબ કટલેસ બનાવવો. મરઘીના વધારે સીના નહીંજ હોય તો પછી પગના ઉપગના બદા ભાગની અદરજી હાડકું કાઢી નાખી તે માસને ચીરેલી ભોરડુથી નહીં પણ ખીજી તરફથી છરા વડે બરાબર ચોખ્ખા દધને તે માસ લેવું

કટલેસ જીભના

બકરાની જીભ ૪, આડું તોળો ૧૦ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ જોલીને છુદેલું, ચોડી સેલરી, પાર્સલી તથા કુન્નાના પાદડા ૧૨ ત્રણ બારીક કાપેલું, કોથમીર ઝુંડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૧-૨ બેઉ પીસેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, પેલાતી સોસ અથવા લીબુનો રસ નાનો અમચો ૧, ધડા ૨, પાઉતું ફ્રીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ૫૫ મુજબ.

જીભને સાફ કરી તેની ખાલ નીકળે તેટલી નરમ બારી ખાલ કાઢી ઉભી ચીરવી આડું લસણનો રસ કાઢી તેમાં ખીજે બધા સામાન તથા નીમક ભેળી બધા કટલેસને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ફ્રીમ ચા રવો તથા ધડા લગાડીને તળવા

કટલેસ તાજા જીભલાના

મોટા તાજા જીભલા ૬, કોથમીર ઝુંડી ૨ ના પાદડા તથા મોટાં લીલાં અથવા સુકા મરચા ૨-૩ બેઉ પીસેલું, દલેલા મરી

સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડા ૪, પાઉન્ડ કીમ અથવા દુરવા; ચોખ્ખાનો આટો, ઘી તથા નીમક અપ મુજબ.

જુમલાને સમારી ચીરી એક બાજુથી વળગેલા રાખી વચમાને કાટા કાઢી નાખી નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી બે લગાડી ત્રાંબાન ચાળણીમા સરખા ગોઠવી તેની અંદર બેસતુ ઢાકણ ચડુ ઢાંકી તેને ઉપર વજન મુકી પંદર મીનીટ દાખી રાખવા ત્યારબાદ ચોખ્ખાને આટો લગાડી સોજ ધોઈ અડેક જુમલાના બબે કકડા કાપવા અને કોથમીર, મરચા તથા મરી બેળી તેમાં બધા જુમલા ખરમોટી કીર યા રવા લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇંડા દોહવીને તેજ રીતે તળવા તેલનો શોખ હોય તો સોજ મીઠા તેલમાં તળવા

કટલેસ તાજ માછલીના.

માગન, મોટા છમણા અથવા ઘણી મોટી બોઈ એમની ને એક માછલી હોય તેને સમારી પુરતુ નીમક લગાડીને પંદર મીની. રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજ ધોઈ ચીરીને કાટા કાઢ નાખી અડની ઇંચ જેટલા જાદા અને મોટા કટલેસ કાપવા પણ ધોલ હોય તો તેનુ ચામડુ કાઢી નાખી તેના સેજ પતળા કટલેસ કાપવા પછી કટલેસ તાજ જુમલાના તથા કટલેસ મુકા જુમલાના લખેલા છે તેમા લખ્યા મુજબ ગમેતે એક જાતનો સામાન માછ લીને બરાબર જાદો ચોપડાય તેટલો પુરતો લાઇ તેનો મસાલો બનાવવે અને કટલેસને બેઉ પડે બરાબર જાદો જેવો ચોપડી પાઉનાં કીર અથવા ઘઉંના રવામા દાખી બેઉ પડે તે પુરતુ વળગાવીને પછ પેણામા પુરતુ ઘી કકડવા મુકી અપ બેગા ઇંડા બાંજ અડેક ઇંડામ અડેક ચમચીને હીસાબે નીમક નાખી ખુબ દોહવીને તૈયાર કરી ધ કકડી માહેથી ધુ માડો નીકળેને ઇંડામા કટલેસના બેઉ પડ બોળ તવાથા વડે ઉચકીને પેણામા મુકી કકરા કટલેસ તળવા.

કટલેસ તાજ માછલીના ૨ જ.

કુમળી તાજ રામસ; છમણા અથવા બોઇને સમારી ધોઇને માછલી ખાસીમા લખ્યા મુજબ રાધ્યા પછી તેનુ ચામડુ તથ બધા કાટા કાઢી નાખીને નકા માસ રતલ ૦, નરમ ખાસીને મેંર

ક્રીષેલા પટેરા તોળા ૭, કોથમીર ઝુંડી ૩ ના પાદડા તથા મોટું લીલુ મરચુ ૧૧૧ બેઉ ઘોષને ઘણુ જ આરીક કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩, વેલાતી સોંસ અથવા લીલુનો રસ નાનો ચમચો ૧૧, પાઉનુ કીમ તથા ધી ખપ મુજબ

માછલી સાથે પટેરાને ભિળી તેમા આક્રીનો બધા સામાન નાખી એક ઇડું ભાજી દોહવીને તે નાખી બધુ બરાબર મેળવીને તેના છ ભાગ કરી સફાઈદાર ગોળા બનાવીને પેહલે પાઉના કીમમા બરાબર રોળીને પછી તેમાં દાખીદાખીને બેઉ પડે પુરતુ કીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ થાપવા. પછી આક્રી રહેલા ઇડાને દોહવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખેલી રીતે ઇડામા ભોળી તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે ધીમા તળીને ગરમ ગરમ ખાવા ખટાસ એછા લાગે તો ઉપર લીલુ નીચવવુ એ કટલેસ સારા લાગે છે ગમેતો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ખોખરા ક્રીષેલા જીરાને બધા સામાનમા ભેળવું

કટલેસ પટેરાના.

પટેરા શેર ૦૧૧ ને છોલીને તદન નરમ આરીને મેંચ ક્રીષેલા, આરીક ભુકા જેવા કાપેલા કાદા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, કુદનાના પાદડા ૧૨ આરીક કાપેલા, કોથમીર ઝુંડી ૧ ના ખદડા, મોટા લીલા મરચાં ૧-૨, ઇડા ૨, વેલાતી સોંસ નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાઉનુ કીમ અથવા રવો તથા ધી ખપ મુજબ

કાદાને એક ચમચી ભરી ધીમા તળીને કોથમીર મરચાં સાથે પીરવો પછી બધા સામાન સાથે ભિળી છ કટલેસ થાપી કીમ ચા રવો લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ પણ ભાગે નહી તેમ સભાળથી કકરા તળવા

કટલેસ પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીના.

તદન બરાબર પાકેલાં પપાઉના છોલેલા કકડા શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧ ભુકા જેવા કાપેલા, આડુ તથા લસણ મળી તોળો ૦૧ છોલીને છુદેલું, કોથમીર ઝુંડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં ૧-૨ બેઉ આરીક કાપેલુ, ગોસ્ત, મરચી, ભેજ અથવા ખીમાના એ ચારમાંથી એક

જાતના તળેલા તૈયાર કટલેસ ૬, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધી નવટાક, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

કાંદાને ધીમા તળી માહે આડુ લસણુ વધારી તેમા પપાઉ, કોથમીર, મરચા, નીમક તથા અડધા પાથર પાણી રેડી ઢાકીને ઇગારે સુકી પપાઉ તદન ચરીને નરમ થાયને છુટી નાખી સરકો તથા ખાંડ ભેળી તેની અંદર કટલેસ સુકી ઢાકવુ અને એક જોશ આવેને ઉતારવુ

કટલેસ પીલાંના.

પીલાં ૧ ને સાફ કરી કકડા કાપી બધા હાડકા કાઢી નાખેલુ નકી માસ, આડુ તોળો ૦૧ છોલીને બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા ચેર ૦૧ છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, ઇંડા ૩ ની દાળ, બારીક છુદેલા ધાણા ત ત દલેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાઉનુ કીમ તથા ધી ખપ મુજબ

પીલાના માસને હલકે હાથે છુદવુ અને તેના કટલેસ થાપી બધા મસાલા ભેળીને ભેઉ પડે લગાડી ઇંડાની દાળને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરી તેમા ભોળીને કીમ લગાડી પેણા ચા કઢાઈમા ધી બરાબર કકડાવી તેમા તળવા

કટલેસ ફ્રેંચ્ખીનના

કુમળી ફ્રેંચ્ખીન રતલ ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટાં લીલા મરચા ૨-૩ એ ભેઉ ઘણુ બારીક કાપેલુ, ભુકા જેવા કાપેલા કાદા ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, આડુ વાલ ૫ છોલીને ઘણુ બારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ, છુદેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ચોખ્ખાનો આટો તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨, પાઉનુ કીમ તથા ધી ખપ મુજબ

ફ્રેંચ્ખીનને નરમ બાફી બધું પાણી કાઢી ડીચકા તથા વાખ કાઢી પાતા ઉપર પીસીને માહેથી પાણી નીચવી નાખી તેમા બધા સામાન ભેળી ચાર કટલેસ થાપી ભેઉ પડે પુરવુ કીમ લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા પ્રમાણે ઇંડામા ભોળીને તેમજ તળવા.

કટલેસ ભેજનાં.

બકરાનાં એક ભેજ ને થડા પાણીમાં અડધા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેની ઉપરની લોહીની જાળી કાઢી ઘોષ સાફ કરી અડધી ચમચી નીમક સાથે થોડા પાણીમાં બાફવું બકરાચાથી ભેજી કઠણ થાય છે પછી કાઢીને તેના ત્રણ કકડા કરી તેને ક્રીમ પાથરી તે પર મુકી દાખીને બધે પુરતુ ક્રીમ લગાડવું તે પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડામાં ભોળીને તળવા

કટલેસ ભેજ ના મસાલાના

બકરાના ભેજ ૩, કાફ શેર ૦ છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, કોથમીર ઝુંડી ૩ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૫-૬, કુદનાના પાદડા ૯, ઇડા ૩, આડુ તોળો ૦ા છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપેલું, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, પાઉતુ ક્રીમ યા રવો તથા ધી ખપ મુજબ

ઉપર ભેજ ના કટલેસમાં લખ્યા પ્રમાણે ભેજ ને સાફ કરી અડધું નીમક નાખી બાફીને થડા થયા પછી ચમચાથી મસળીને નરમ કરવા કોથમીર, મરચા, કુદનાને ઘણું બારીક કાપી તે, બાકીનું નીમક તથા ખીજે બધા સામાન ભેજ મા ભળવો લારબાદ નવટાક ધીમાં કાદો તળી તેમાં મસાલા સાથેના ભેજ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને સુકું જેવું થાયને કાઢી થડું પડેને તેના સાત આઠ ભાગ કરી સફાઈદાર ગોળા કરી ક્રીમ યા રવામાં રોળી ખીજી પુરતુ ક્રીમ અથવા રવો પાથરી તેની ઉપર કટલેસ થાપી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડામાં ભોળીને તેજ રીતે ધીમાં તળવા.

કટલેસ ભેજનાં મસાલાના ૨ જ.

બકરાના એક ભેજ ને કટલેસ ભેજ ના પહેલામાં લખ્યા પ્રમાણે બાફી તેમાં મોટું લીલું મરચું ૧, કોથમીર ઝુંડી ૧ ના પાદડા બેઉ બારીક કાપી તે, ધાણાજીરાનાં મસાલા, નીમક, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી બરાબર મેળવી ત્રણ ભાગ કરી ભાગે નહી તેમ સભાળવી સુકા પાઉતુ ક્રીમ યા રવો લગાડી

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમા બોળીને તેજ રીતે તળવા.

કટલેસ મદ્રાસી

કાટેળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી અથવા સમારેલી અંબાર બેમાનું જે તે ઝેક રતલ ૦૧, કાદા શેર ૦૧, ક્રેથમીઝ કુડી ૩ નાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૪ બેઉ ઘાઇને બારીક કાપેલું, લસણની કળી ૩, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળી ૨, જાડુ લાલું પણુ ખીયા વગરનું ચોટુ ક્રમણુ વેગણુ ૧, દલેલા મરી; હળદ તથા ધાણુજીરાનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં, ઘી; ચોખ્ખો આટો, પાઉતુ ક્રીમ તથા નીમક અપ મુજબ.

કોળમી યા અંબારને નીમક લગાડી કોળમીને પચીસ અને અંબારને ૫૬ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખો આટો લગાડીને સોજી ઘાઇ કપડાથી નુઈને તદન કોરડી કરીને ઘણી બારીક કાપવી. લસણને છોલીને છુદવું પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નવથાંક ઘીમા લાલ તળી તેમા બધા મસાલો નાખી જરા લાલ ભુજી તેમા કોળમી અથવા અંબાર બેળી આમલીને ઘણી બારીક પીસીને તે પણુ નાખી અડધા પાથેર પાણી રેડી સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ઇગારે સુકી અંબાર નવાર ઉપાડી ચમચ કરવી અને તદન સુકુ થાયને ઉતારી થડું કરવું પછી વેગણુનો હેઠથી જરા કટકો કાપી છરીથી યા તવાયાના ડાડા વડે તેની અંદરનું વેગણું કાતરી કાઢી વચમા સરખો ગોળ ગાળો કરી બાહેરનું ફૂટું વેગણું પોણી ઇંચ જાડું રાખી ઝેક વેગણુના ગાળામા પાટીયાને દાખીને ભરી પેલો કાપેલો ટુકડો પાછો તેની જગ્યા પર સુકી નવા જુતારાની ત્રણ સળીના કટકાને વેગણુમા છુટા છુટા ઉભા ડીચકાથી તળીયાં સુતી પોસીને પછી સફાઈથી પતળી છાલ છોલી કાઢવી અને ઝેક ઉડી તપેલી પાણીથી પોણી ભરીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર ત્રાખાની કલક ભરેલી આળણી મેલી તેમા વેગણું સુકી ઢાકણુ ઢાંકવું વેગણું પોચું નહી થાય પણુ સેજ બકાયને કાઢી લઈ થડું થાયને સુથાય નહી તેમ સલાળથી ધારદાર છરી રડે સફાઈથી તેની બધી પોણીઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપી તેના બેઉ પડ તેમજ ફરતી કીનારી ઉપર દાખી દાખીને

પાંઉનું ક્રીમ પુરતું વળગાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ
 ઇડાં દોહવી તેમા બોળી પેણામાં ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે
 મજાહના કકરા કટલેસ તળવા એ કટલેસ મજાહના થાય છે

કટલેસ મુડીના

અકરાની મુડી ૧, કાદા શેર ૦૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧ છોલેલું,
 દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં
 મરચાં ૧-૨, કુદનાના પાદડા ૧૨, તજનો કકડો ઇંચ ૧, ઇડાં ૩-૪,
 ઘી; પાંઉનું ક્રીમ તથા નીમક અપ મુજબ

મુડીની ઉપર બધા ઝીણા ઝીણા બાલ ઘણા વળગેલા હોય છે
 જે કાઢવાની ઘણી મેહનત પડે છે માટે છોલેલી મુડીના ફાડ્યાને
 થડા પાણીમા ભીનવી ઘણી વખત ઘોઘ ઘોઘને બધા બાલ કાઢીને
 બરાબર સાફ કરવી પછી એક તપેલીમા થોડુ પાણી તથા જરા
 નીમક નાખી તેમા મુડી મુકી ઢાકીને ચુલે મેલી ઢાંકણુપર પાણી
 આપ્યા કરી ઘટેતો માહે તે રેડયા કરવુ અને મુડીનું ગોસ્ત નરમ
 થાય અને બધા રસ સુકાયને કાઢીને થંડી થયા પછી હાડકાંમાથી
 માસ કાઢી લઈ તેની કટલેસના જેવી કાતરીઓ કાપવી ત્યારબાદ
 કાંદાને છોલી બધા મસાલા સાથે બારીક પીસીને તેમાં એક ઇંડું
 તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાને મુડીના કટલેસનાં
 બેઉ પડ ઉપર ચોપડી પાઉનું ક્રીમ પુરતું લગાડીને કટલેસ કોલ્ડ
 ગોસ્તનામા લખ્યા મુજબ બાકીના બે ઇડાંને દોહવી તેમા બોળીને
 તળવા.

કટલેસ રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

કટલેસ ગો ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ ગોસ્તના
 કટલેસ કાપવા અને મરઘી હોય તો તેના સીના તથા પગ આપ્પાજ
 રાખી તેને શ્રેયી વગરનુ તદ્દન સુકું ખાઈ પકાવી મરઘીનુ માસ કાઢી
 તેના કટલેસ જેવા કકડા કાપવા પછી ગમે તે કાથમીર મરચાંને
 છુંદેલો થોડો મસાલો બનાવી તેમા જરા દલેલા મરી, હળદ તથા
 નીમક ભેળીને કટલેસ પર તે લગાડીને અથવા એમ આરાજ રાખીને
 કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામા લખ્યા પ્રમાણે ક્રીમ યા રવો લગાડી દોહ-
 વેલા ઇડાંમા બોળીને તેજ રીતે તળવા.

કટલેસ વે ગણાં ખીમાના

જાણાં ખીયા વગરના કુમળા વે ગણાંને છોલી ઉભા બે ભાગમાં ચીરી તેના ચાર ચાર ઇંચના છ સમચોરસ કકડા કાપવા અને નવ-ટાક ધીમા નવટાક કાપેલા કાદાને પોહળી તપેલીમા તળી તેમા પાણે પાણે વે ગણાંના કકડાને ગોઠવીને તેમા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ઇંગારે મુકી હેઠેનું ૫૩ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચ યા તત્તાથાથી ફેરવવું અને ખીજી ૫૩ એવું જ થાય તેટલા વે ગણા નરમ થયા નહી હોય તો સેજ પાણી નાખી ભાગી નહી જાય તેટલાજ ચેરવવા પછી અડધા રતલ ખીમાને મળ-હનો જરા તીખો અને નરમ મુકો પકાવી તેમા વેલાલી સૌંસ અથવા લીજીનો રસ નાનો એક ચમચો ભેળી તેના છ ભાગ કરી વે ગણાના અકેક કકડાના એક ૫૩ ઉપર પાંચરીને ખીમો મુકી હથેલીથી દાખીને તેની ઉપર વળગાવી લઈ ભાગે નહી તેમ સભાળથી પાઉનું કીમ અથવા રવો બેઉ પડે પુરતો દાખીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્ટ નામા લખ્યા પ્રમાણે ધડા દોહવી તેમા બોળી તેજ રીતે તળવા

કટલેસ સુકા બુમલાના.

ધણા જાટા સોજ મુકા બુમલા ૩, લસણની મોટી કળી ૬ છોલેલી, મોટા મરચા ૩-૪, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, સોજે જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ચમટી ૩, પાઉનું કીમ, ધડા તથા ધી અપ મુજબ.

બુમલાને સમારી બતાથી થોડી ચીરીને કાંટે કાઢી નાખી ઢીમડા ઉપર મુકી બતાવડે થોડીને ચપટા અને પોહોળા કરવા. જીરું, આમલી, લસણ તથા મરચાને સરકામા બારીક પીસીને માહે નીમક મળવી અકેક બુમલાના બે કકડા દાખી ભાગે નહી તેમ સભાળથી સોજ ધોવા અને તેના બેઉ ૫૩ ઉપર એ મસાલો લગાડી અડધો કલાક ઢાકી રાખવા ત્યારબાદ એક પાટીયા ઉપર પ્રરતું કીમ પાંચરી તેપર બુમલાના કકડા મુકી તેની ઉપર પાછું ખીજી પુરતું કીમ નાખી હથેલીથી દાખી દાખીને બેઉ પડે પુરતું કીમનું જલ્દુ ૫૩ વળગાવવું અને પેણામા ધી કકડાવી ધડાને દોહવી તેમા કટલેસ

બોળીને બેઠે ૫૩ લાલ તળવાં. ધણા મોટા જુમલા નહી હયે તો જરા મોટા સાધારણ જુમલાને ઊપલી રીતે ચીરી મસાલો લગાડીને આથી રાખ્યા પછી બેઠે કટકાને કીનારી આગળથી અથડાવીને કીમતી ઉપર મુકી દાખી દાખીને કીમ વળગાવી એઉ કટકા છુટા નહી પડે તેમ સભાળથી તવાથા વડે ઉચ્ચકીને ઇડામા મુકી ઝિનેથીજ ફેરવીને ખીજે પડે ઇડુ લગાડયા પછી તવાથા વડેજ ઉચ્ચકીને તળવા મુકવા. ઝિ કટલેસ મળહના લાગે છે ઝિ કટલેસનો મસાલો માછલીના કટલેસ માટે જોઇયે તો તેમાં નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ભેવું.

કટલેસ સેવૌય.

કડવી બદામની ખીજ તોળા રા, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૩, સેવૌય ખીસ્કીટ, સોજ છુ દેલી ખાડ તથા બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, ચેરી ગ્લાસ ૧, ઇડા ૪ ની સફેદી, ધી ખપ મુજખ

બદામને છોલીને બારીક છુ દવી સેવૌય ખીસ્કીટને છુદી આટે. કરવો ઇડાંની સફેદીને કકણુ કફ ચઢાવવો પછી બદામ, ચેરી તથા ખાડ મેળવી સફેદીના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ ઝિમા ભેળી છેલે ખીસ્કીટનો આટે. નાખી બરાબર ઝિકરસ કરી કટલેસ થાપી બાકીનો ઝિક ભાગ સફેદીમાં બોળી ધી કકડાવી તેમા તળી ગરમ ગરમ ખાવા

કઢી કેકમની.

સોજે ગોળ શર ૦૧૧, નવી કેકમ તથા કાદા દરેક શર ૦૧, ધી નવટાંક, ચોખ્ખાનો આટે. ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ધાણા-જીરાનો મસાલો; ખોખર કીધેલુ જીર તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દણેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આકુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોયમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં, મોટા લીલા મરચા ૨-૩

કેકમને સાફ કરી ખલમાં જરા ખોખરી કરી ઝિક વખત થ ડા પાણીથી ધોઇને પછી કેકીના વાસણમા અડધો શેગ થ ડા પાણી સાથે પોણા કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ હાથ વડે સારી કાતી ચોળી બધા કસ કાઢીને છુછો ફેકી દેવા અને ગોળનો ભુકો કરી ઝિ

રસમાં પીગળાવીને જાંજરા કપડાંથી ગાળવા આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડા તથા મરચાને ઘોધને આરીક કાપવું. પછી કાંદાને છાલી ઘણી આરીક ભુકો કાપી તદન કલ્ક બરેલી તપેલીમાં ધીમા તળી માહે આડુ લસણ વધારીને પછી બાકીનો અધો સામાન ભેળી તેને તળીને પછી ગોળ સાથેનો કોકમનો રસ તથા નીમક મેળવી કકરો પડે ત્યાં સુધી ધીમે બળને ઉઘાડું રાખવું કોઈ લોક ત્રણ તોળા નાળીયેરને ઘણુ આરીક પીસીને પછી અધો સામાન સાથે ઝિને પણ તળીને પછી કઢી બનાવે છે માટે ઝિ કઢીમા નાળીયેર પસંદ હોય તો નાખવું તેથી કઢી વધારે સારી થાય છે.

કઢી છાસની.

તાજી ઘાડી છાસ શેર ૨ લઈ કોકમની કઢીમા લખેલો અધો સામાન લઈ તેજ રીતે બનાવવી. પણ ઝિમા નાળીયેર તથા ગોળ નાખવો નહીં અને ચોખાના આટાને બદલે ચણાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨ લેવો, તેમજ છાસ નાખ્યા પછી કકરો પાડવો નહીં પણ ગરમ થાયને ઉતારવી.

કઢી તાડીની.

સોજી ઘાડી તાડી બાટલી ૧ લેવી અને ઝિમાં પણ કોકમની કઢીમા લખેલોજ સામાન લઈ તેજ રીતે કઢી બનાવવી અને ઝિમા ખી નાળીયેર તથા ગોળ લેવો નહીં, તેમજ ચણાનો યા ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨ લેવો.

કઢી દહીની.

સોજી કઠણ પાણી વગરનું દહી શેર ૨ ને લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાજી તેમા ઝિંક પાશર થંડું પાણી બરાબર ભેળી ગોળ, નાળીયેર તથા આટા શીવાય ખીજો અધો સામાન કોકમની કઢીમા લખેલો છે તેટલોજ લઈ તેજ રીતે તળીને ચુલાપરથી તપેલી ઉતારી ઘુર્ત તેમા હળદ નાખવી, તે પછી દહી મેળવવું અને પાણુ ધીમે બળને સુકી કકરો પડવા માટે કે ઘુર્ત ઉતારવું. કારણ કકરો પડવાથી દહી ફાટી જશે.

કનત્રી કપ્ટાન.

મરઘીનું પીલું ૧, સુકા મરઘા ૨ પીસેલાં, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા શેર ૧ છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપેલા, ધી શેર ૦૫, ખરી કેસર વાલ ૨૫ પીસેલી

પીલાને સમારી પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરથી બધું કાઢી નાખી ઘાઘને સાફ કરી આખુજ રાખવું કાદાને ધીમા કકરો તળીને કાઢી લઈ તેમાં કેસર તથા મરઘા જરા તળી તેમા નીમક તથા પીલું નાખી ઢાકીને ઘગારે મુકી પીલું નરમ થાય ત્યાંસુધી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચરેને કાઢી ઉપર તળેલો કાદો નાખવો.

કનત્રી કપ્ટાન ૨ જી.

ગોસ્તના અથવા કુમળી મરઘીના કાપેલા કકડા રતલ ૧, આદુ તોળો ૦૫, મોટા લીલા મરઘા ૨, કાંદા શેર ૧ છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપેલા, ધી શેર ૦૫, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

આદુને છોલી એ તથા મરઘાને ખારીક કાપવું મરઘી અથવા ગોસ્તને ઘાઘ નીમક નાખી નરમ બાફવી અને કાદાને ધીમા લાલ તળીને કાઢી લઈ એજ ધીમા મરી, મરઘા તથા આદુ નાખી મરઘી યા ગોસ્ત તથા તેમાનો રસ હોય તે આસરે એક પાથેર નાખી ઢાકીને ઘગારે મુકવું અને મુકુ થાયને કાઢી ઉપર તળેલો કાદો લભગવવો.

કન્ડેન્સ્ડ સ્વીસ મીલ્ક.

Condensed Swiss Milk નામનું ક્રીમ રંગનું વેલાતી કસ કાઢેલું ધાડા દુધપાક જેવું ઘટ દુધ પત્રાના દાખડામા આવે છે તેની માહેજ મીઠાસ ભેળેલો હોવાથી પછી ખીજો નાખવાની અગત્ય નથી એ દાખડાની અંદરથી વજનમા આશરે રતલ ૧ અને ભરેલું નાના ચમચ ૧૮ ઘટ દુધ નીકળે છે દાખડામા ચમચો યા ચમચી ખોસીને દુધ કાઢવું નહીં પણ જે માપથી લેવું હોય તેમા ખીજ ચમચા વડે દાખડામાથી કાઢીને નાખવું તુર્તના જન્મલાં બાલકને બે દીવસ અને બે રાત્રી મીઠું પાણી પાયા પછી ત્રીજે

દીનથી એ દુધ અડધી ચમચી લઈ ગરમ કરીને થંડું પાડેલું પાણી આઠ ચમચી બરાબર મેળવીને સેજ ગરમ કરીને આપવું અને એજ મીસાલ બે કલાકને અતરે તૈયાર કરી રાત દીવસ તાજુંજ આપવું, આગાઉથી બનાવવું નહી. એક અઠવાડીયું એમ આપ્યા પછી પોણી ચમચી દુધમાં બાર ચમચી પાણી મેળવી ઉપર લખેલેજ અંતરે રાત દીવસ ખીજું એક અઠવાડીયું આપવું. ત્રીજાં અઠવાડીયામા એક ચમચી દુધમાં સોલ ચમચી પાણી ભેળી ઉપલીજ રીતે આપવું અને ચોથાં અઠવાડીયામાં પણ એજ રીતે પણ સવા ચમચી દુધ સાથે અધાર ચમચી પાણી ભેળવું. ખીજા માસની શરૂઆતથી દોઢ ચમચીમાં એકવીસ ચમચી પાણી ભેળી દીવસમા બે કલાકે અને રાત્રે ત્રણ કલાકને અતરે આપવું. ત્રીજે મહીનેથી બે ચમચીમા ચોવીસ ચમચી પાણી નાખી ખીજા મહીનાની માફકજ આપવું. તે પછી એજ દુધ આપવું ચાલુ રાખ્યું હોય તો ચોથા માસની શરૂઆતમાં બેથી હઠી ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળી આસ્તે આસ્તે ત્રણ ચમચી સુધી દુધ વધતાં જઈ ચોવીસથી છવીસ ચમચી પાણી લેવું અથવા બચ્ચું એક વખતમાં જોઈ પી શકે તેટલું પાવું, પણ એટલી ઉમરમા વખતને અંતર વધારીને આપવું તે પછી આપણને અનુભવ મળે તેમ વધઘટ કરીને પાચને મહીનેથી આપ્યા કરવું. પણ કોઈખી ઉમરના બચ્ચાં માટે એક લાગ દુધમા સાત લાગથી આઠ પાણી કદી ભેળવું નહી. દુધની બાટલી હમેશ ઘણી સંભાળથી સાફ રાખવી.

આ અથવા કૉશીમાં પીવા માટે એક કપ સારું એ ઘટ દુધ નાના ચમચા એકમા ઘાડું જોઈયેતો નાના ચમચા બે અને પતજું જોઈયેતો ચમચા ત્રણ ઉપર મુજબ ગરમ કરીને થંડું કીધેલું પાણી ભેળીને પછી આ ચા કૉશીમાં નાખવું. પાણી વગર અમથુ તો કોઈ પણ ચીજમાં વાપરવું નહી વધારે દુધની આ કૉશી જોઈયેતો ઘટ દુધ જરા વધારે લેવું, તેમજ ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ પણ નાખવો. પુડીંગ તથા કસ્ટર બનાવવા માટે બેસનું દુધ શેર ૧ ને બાળીને શેર ૦૧૧ કરીને લેવાનું હોય તો તેવું બાળેલું એક શેરનું અડધા શેર જેવું કરવા માટે એ કન્ડેન્સ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા ૧૨ મા ઘટે

તેટલું પાણી ભિળીને ભરેલુ બરાબર પાથર ૨ જેટલું કરવું, ઐંટલે ઐંક શર દુધને બાળીને અડધા શર કાષેલાં જેવુંજ ઐ થશે પછી તેજ હીસાએ ઐમાં ઇડા તથા ખીજે સામાન પણ લેવો કસ્ટરમાં ખાંડ નાખવી નહી પણ પુડીંગ યા ખીજી કાઈ હોય તેમાંતો ખીજ સામાનને ભાગતી થોડી ખાંડ ઉમેરવી દુધપાક યા માવો બનાવવા માટે પણ ઐજ હીસાએ દુધને ઘાડુ કરીને લેવું પછી ઇગારે છુટી દુધપાક થાયને ટેસ્ટ માટે કોઈપણ જાતનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું તથા છુંદેલી ઐજથી જયફળ તથા થોડી છુ દેલી બદામ પણ નાખવી માવો બનાવવો હોય તો દુધપાક થયા પછી જરા વધુ બાળી ઢીજો હોયનેજ ઉતારવો, કંઈ કરવો નહી. કારણ પછી ચીવટ અને ઘણા કંઈ થશે માવો તૈયાર થાયને ઉપર દુધ-પાકમાં નાખવા લખેલુ છે તેમ ઐમાં પણ નાખવું તૈયાર ક્રીમ મળતી નહી હોય તો તેને બદલે વાપરવા માટે ઐ ઘટ દુધ નાના ચમચા ૮ મા પાણી નાનો ચમચ ૧ થી ૧૫ ભિળીને લેવું.

કપ કેક.

પેહેલા નબરનો મીલનો ઘઉંનો સુકો આટો સપાટ ભરેલા કપ ૫, ઐમજ ભરેલા ખાંડ કપ ૩, માખણ તથા સોજી દુધ દરેક કપ ૧, તાજા ઇડાં ૩, શેરી તથા ઈંડી દરેક વાઈન ગ્લાસ ૧, તજનો બારીક ભુકો તોજો ૦.

ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુટવી અને સફેદીને કંઈ કંઈ ચઢાવવો પછી આટામાં બધુ બરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદી ભિળી થોડા કપને ખીજી પુરતું માખણ લગાડી ઐ મેળવણીથી પોણા ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુજવા તજ પસદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી

કલ્લેરટ પંચ.

કલ્લેરટ બાટલી ૧, સોદા વોટર તથા લેમનેડ દરેક બાટલી ૧, શેરી વાઈન ગ્લાસ ૧, મોટો મીઠો સત્રો અથવા મોસખી ૧ નો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૩, ઐજથી તથા લવંગ દરેક ૭, છુ દેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા કરવા અને ઝિળચીના દાણા કાઢવા. પછી મોટા ખીલાર યા કોડીના જગ અથવા બોલમાં બધા સામાન નાખી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ ખાડ ભેળી બધું બરાબર મેળવીને આ ગાળવાની બારીક ચાળણીથી અથવા ઝીણા કપડાથી ઝિવાજ ખીજ વાસણમાં ગાળી આઈસ નાખીને પીવું.

કલ્વેરટમાં પકાવેલાં કબુતર.

મળહતાં મોટાં ફરમે બે તણ કબુતરને કાપી મરથી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારીને બરાબર સાફ કરવા અને રોસ્ત કરવા હોયતો પછવાડેથી જરા ચીરી માહેથી બધું કાઢી નાખીને આખાજ રાખવા અથવા અકેક કબુતરના ચાર ચાર કટકા કાપી સોજાં ઘાઇ કલેજ તથા ટેટા રાખવા અને મુડી ફેંકી દેવી ત્યાર બાદ ઝેક તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા ઝેક પાશર ઘી કકડાવી તેમાં કબુતર તથા ઉપસેલી ભરેલી ઝેકથી દોઢ ચમચી નીમક નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી લાલ થાયને ઝેક બાટલી કલ્વેરટ રેડી ઢાકણ ઢાકી કોલસાને ઘગારે મુકી ઢાકણ પર પાણી રેડવું અને કબુતર ચરીને નરમ થાય ત્યાં મુઘી ઝેમ ઢાકણ પરજ ચાલુ પાણી આપ્યા કરવું, પણ માહે જરાખી પાણી રેડવું નહી કારણ કબુતર જોવામાં નાના પણ ચરવામા ઘણા સખત હોય છે માટે કલ્વેરટમાંજ ચરી શકશે નહી. કબુતર બરાબર નરમ થઇ સેજ શ્રેયી રહેને ઉતારવું.

કરકરીયાં.

ધઉંનો ઝીણા રવા રતલ ૦૧, ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ઇડાં ૬, ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૧, મેદા ખાડ શેર ૦૧, છુદેલી ઝિળચી જખ-ફળ તોળો ૧૧, સોજી કુધ પાશર ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

રવા તથા આટામા નવટાક ઘી ભેળી ઇડાં મેળવી કુધ તથા ખીજે સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી ખપતી ખપતી તાડી રેડી ભજ્યાની મેળવણી જેવું ઘટ કરી ચુલા આગળ ઢાકી રાખવું અને ખમીર ચઢેને છેલ્લે ગોલાખ ભેળી કઢાઇમા પુરવું ઘી કકડાવી તેમા ચમચી કરતા સેજ વધુ મેળવણી છેટે છેટે મુકી કરકરીયા લાલ તળવા. ગમેતો નવટાક બદામની ખીજને છોલી છુદીને તે પણ માહે ભેળવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં.

વસઈના મોટાં પાકાં કેળાને ખાશી છોલી માહેની નેસ કાઢીને બરાબર મસળેલાં રતલ ૦૧, બદામની ખીજ નવટાંક છોલીને છુદેલી, છુદેલી ઝેળચી જ્યફળ તોળો ૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, ધી તથા ખાંડ ખપ મુજબ

કેળામા બધા સામાન ભેળી પોચું થાયતોજ સેજ ઘઉંનો રવો મેળવવો, પછી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં ઝે મેળવણી છેટે છેટે મુકીને કકરાં તળીને પછી ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં ૨ જાં.

બરાબર પાકેલાં મોટાં વસઈનાં કેળા ૩, તાજું ઇંડું ૧, મીઠનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું ધી શેર ૧, દુધ નાના ચમચો ૩, છુદેલી ઝેળચી જ્યફળ તોળો ૦૧૧, ખાખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦૧,

કેળાને છોલી કલઈ ભરેલી તપેલીમા કરછીથી ખુબ ધુટી તેમા જરા જરા કરી આટો ભેળી ઇંડુ મેળવી ખાંડ તથા દુધ નાખી છેલે ઝેક ચમચી ધી તથા બાકીનો ખીજે સામાન ભેળી ઝેક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી પેણામાં બધું ધી કકડાવી તેમાં ઝેકેક ચમચી ભરી મેળવણીને છેટે છેટે વળગે નહી તેમ મુકી ધીમે બળને રાખી ઝેક ૫૩ લાલ થાયને તવાથાથી ફેરવી ખીજી થાયને કાઢી જરા થડા થાયને ખાવા.

કરકરીયાં કૅર્નફેલોઅરનાં.

Brown & Polson's નો કૅર્નફેલોઅર રતલ ૦૧, સોજું દુધ પાથેર ૧, માખણ તોળા ૫, છુદેલી ખાંડ શેર ૦૧, તાજા ઇંડાં ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપા ૧૨, ધી ખપ મુજબ

ઇડાની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કૅર્નફેલોઅરમાં જરા જરા કરી દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુટી કઠણ થાયને ઉતારી જરા થંડુ થાયને ખાંડ, દાળ તથા ઍસેન્સ ભેળી છેલે સફેદી મેળવવી.

પછી કઢાઈમા ધી નાખી તેને કકડાવવું નહીં પણ અરાબર ગરમ થાયને દોઢચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામા લઈ કઢાઈમા સુકી ધીમી બળતે લાલ તળીને કાઢી ચાખી જોવું અને બેઉ ઍસેન્સનો ટેસ્ટ ઝાંછા લાગે તો ખીજી થોડા ડીપાં ભળીને પછી કઢાઈમા છેટે છેટે સુકીને લખ્યા મુજબ તળવા ઍ કરકરીયા અદરથી ખીલેછે અને સારા ટેસ્ટનાં થાય છે પણ મેળવણીમા ચોથે ભાગે ખાડ ભળીને પછી આક્રીની ઉપર ભભરાવ્યાથી ઝાંછા મીઠાસને લીધે કરકરીયાં ધણાં ખીલેછે.

કરકરીયાં પટેટાનાં.

કરકરીયા શકરકંદના છે તેજ પ્રમાણે અધો સામાન લઈ તૈયાર કરીને ખનાવવા પણ શકરકંદને બદલે સારી જાતના પટેટાને નરમ આશી મેંશ કરીને તેટલાજ લેવા

કરકરીયાં શકરકંદનાં.

સારી જાતના જદા શકરકંદને નરમ આશી છાલ છાલીને પછી અરાબર ઘુટેલા રતલ ૦૧, મીલનો પેહેલા નખરનો ધડનો ચાળેલા આટો તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ધડા ૨, કુધ પાથર ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૨, છુદેલા જયફળ ૨, ધી ખપ મુજબ.

શકરકંદમાં ઍક નાનો ચમચો બરી ધી તથા અધો સામાન સારી કાતી મેળવી છેલ્લે ધડાની સફેદીને કંઠુ કફ ચઢાવીને તે ભેળી કઢાઈમા પુરવું ધી કકડાવી તેમા અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી સુકી ઍક પડ લાલ થાયને ફેરવી ખીજી ઍમ તળાયને કાઢવા ઍ કરકરીયા ધણા સારા લાગે છે મરજી પડે તો ગોલાખને બદલે ગોલાખનું ઍસેન્સ ડીપા ૧૨ નાખવા, તેમજ કારબોનેટ ઍવ સોદા વાલ ૨૧ ઍટલે બે આનીના અડધાં વજનનો સફેદી ભેળવા આગમ્ય મેળવણીમા ભેળવો.

કરટ કેક.

સાફ ક્રીધેલી કરટ દરાખ તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજી કંઠુ માખણ તથા ચાળી સેકીને સુકો ક્રીધેલા મીલનો પેહેલાં

નાંખરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૧૪, લીંબુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના મુરખાના ઝીણાં કકડા રતલ ૦, જાયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૦૧૧ છુંદેલ, મીઠો વાઈન અથવા બ્રેડી નાના ચમચા ૬, સોજો ગોલાખ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાના ચમચા ૪.

ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને ખુબ ઘુટી તેમાં જરા જરા કરી ખાડ નાખ્યા પછી મેમજ દાળ, આટો. તથા ખીજો બધો સામાન ભેળી લગભગ અડધા કલાક સુધી ઘુંટી છેલ્લે સફેદી મેળવીને પછી નાના કેક બનાવવાના જુદા જુદા આકારના દાખડાંએ ખીજું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક આંગળ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ઘૂર્ત જુગવા સુકવા. એકજ માટું કેક બનાવવું હોય તો કેકનાં માટડ યા દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુગવું અથવા લગડી યા વાટીને માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર જુગવું આમ્મે કેક ઘણું મજાડના થાય છે કરંટને ઘાઈ કોરડી કરીને લેવી

કરંટ ટાઈ.

સાફ કાપેલી કરંટ દરાખ શેર ૨, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, ઇંડા ૧ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી, ચારોળી શેર ૦૧ છોલેલી, પફપેસ્ટ ટાઈનો તથા ખારીક દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

બધો સામાન સમાય તેટલા પાઈદીશની અદર એક પડ કરંટનું તથા એક ખાડનું મેમ થાય તેટલાં પડ અકેકપર સુકવાં અને પફ પેસ્ટ ટાઈનો લખેલો છે તે અડધી ઇંચ જઠો દીશની ઉપર ઢકાય તેટલો વણીને ઉપર મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપી ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુગવા મુકી સેજ રતાસ પકડેને કાઢી ઇંડાંની કફ ચઢાવેલી સફેદી ઉપરથી ચોપડી તેની ઉપર ચારોળી તથા દલેલી ખાંડ ભભરાવી સફેદી સુકાય ત્યાં સુધી પાછું જુગવું. કરંટને ઘાઈ કોરડી કરીને લેવી.

કરંટ દમ્પલીંગ્સ.

કરંટ દરાખ રતલ ૧ સાફ કરીને ધાવલી, સોજી* થી રતલ ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધડનો આટો રતલ ૧૧૧, છુદીને કપડાંથી અંજેલો સુંકનો આરીક ભુકો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજા ઇડા ૮, છુદેલી ઝેળચી જાયફળ બેઉમળી તોજો ૧૧, કારબોનેટ ઓવ સોદા વાલ ૫ (બેઆની બાર), બદામનું એસેન્સ ડીપાં ૭.

૧. દરાખને કોરડી થવા રકાખીમા ચુલા આગળ મુકવી પછી આટામાં થી ભેળી સુંક તથા દરાખ નાખી ઇડાંને ખુબ દોહવી દુધ તથા ખાંડ સાથે બરાબર મેળવીને પછી બધું સાથે એકરસ કરી ઇડાં જેટલા બધા ગોળા કરી તેને દાખીને જરા ચપટા કરવા અને પોહોળી તપેનીમા પાણીને ખુબ કકડાવી તેમા દમ્પલીંગ્સ મુકી અકેક સાથે વળગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચાથી છુડા પાડવા બાર મીનીટમા બરાબર બફાઈ રહેશે પછી આધરાની ચમચથી કાઢી બેયાંમા મુકવા વધારે સારા બનાવવા હોય તો બદામ રતલ ૦૧ ને છોલીને આરીક છુદીને તે તથા મુરખાના ત્રીણા કકડા રતલ ૦૧ મેળવણીમા નાખવા એ દમ્પલીંગ્સ સારા લાગે છે

કરંટ પુડીંગ.

સોજી કંણુ માખણ અથવા સાફ કીધેલી બકરાની ચરખી; મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધડનો આટો તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, છુદેલી ઝેળચી જાયફળ બેઉમળી તોજો ૦૧૧, દુધ પાથેર ૧૧, તાજા ઇડા ૨.

કરંટને ધોઈને તદન કોરડી કરવી ચરખી હોયતો તેને સાફ કીધેલી ચરખીમા લખ્યા મુજબ પીસીને માખણ જેવી કરવી અને માખણ હોયતો તે એમજ લેવું અને તેને આટા સાથે મેળવી દરાખ, ખાંડ તથા ઝેળચી જાયફળ નાખવું* પછી ઇડાંને ચમચાથી ખુબ દોહવીને પતળા કીધા બાદ દુધમા ભેળી ખુબ દોહવવું અને આટાની મેળવણીમા એ બરાબર ભેળી પાઈદીશમા ભરી ઘણી ગરમ બટ્ટીમાં બરાબર ભુજવું

કરંટ ક્રીટર્સ.

તાજ ઇડા ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, સોજી દુધ શેર ૦૧, સુકાં પાઉનું ક્રીમ તોળા ૨૫, છુ દેલું જ્યક્ષ ૨, સોજું માખણ રતલ ૦૧, આડ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૩, મીલનો પેહેલાં ન બરનો ઘઉંનો આટો તથા ધી ખપ મુજબ.

કરંટ ને ઘોષને કોરડી કરવી પછી ઇડાની દાળ તથા સફેદીને સારી કાની મેળવી તેમા બધા સામાન ભેળી રેટલીના આઠા કરતા ઘણી પોચી મેળવણી થાય તેટલો આટો ઐમાં મેળવી ઐક કલાક ઢાકી રાખવું પછી પેણામા કુખતુ ધી કકડાવી ભજ્યા માફક થોડી થોડી મેળવણી મુકી ક્રીટર્સ કકરાં લાલ તળવા. આઐ ક્રીટર્સ મજાહના થાય છે

કરંટ વાટર આઈસ.

કરંટ જૅલી રતલ ૧, લીચુ ૨ નો ગાળેલો રસ, ગાળેલુ પાણી પાશર ૧, વોટર આઈસનો શીરો લખેલો છે તે પાશર ૧, રંગ આઈસક્રીમનો જોધયે નેટલો લેવો અને ઐ સધળા સામાનને બરાબર ભેળી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ આઈસમા જમાવવુ

કરંટ સૉસ.

કરંટ દરાખ તોળા ૨૧, પાઉનુ ક્રીમ સપાટ ભરેલુ આનું ૫૫ ૧, લવગ ૬, માખણ તોળો ૧૧, પોર્ટ વાઈન ગ્લાસ ૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોષ ઐક પાશર પાણી સાથે ચુલે મુકી ઐક કકરો પડેને બધા સામાન નાખી છુટ્ટી નરમ થાયને ઉતારવુ

કરંટ બીસ્કીટનો.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, તાજ ઇડા ૨ ની દાળ, ખારીક છુ દેખી આડ ડિપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ તોળા ૫, દુધ ખપ મુજબ

પેસ્ટ બોડ અથવા સોજ ટેબલ ઉપર આટો નાખી દાળ માલુમ નહી પડે તેમ તેમાં મળવવી અને માહે ખાંડ નાખી આટો કઠણ બધાય તેટલું કુધ નાખીને પછી ગુંદીને આટો પોચો કરી ૦૧ ઇંચ પતળો વણી કોઈ પણ દીશ જેવાં કે ટાઈ, ટાઈલેટ છત્યાદી ઉપર ભુંજવા આગમચ ઢાંકવો

ક્રસ્ટ માખણનો.

મીઠનો પેહેલાં નંબરનો ધઉંનો આટો ચાળેલો રતલ ૧, સોજી તાજુ માખણ તોળા ૧૫, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, નીમક ચમચી ૧

આટા સાથે નીમક તથા પાઉદરને બરાબર મેળવ્યા પછી માખણ ભળવું. ત્યારબાદ એક પાથેર પાણી નાખી છરી અથવા કાટાથી ભળાને પછી આટો ખાંધો વણીને તેને બેવડો વાળી પાછો વણવો. એ ક્રસ્ટ બાફેલા પુડીંગ તથા ખીજ કથામાં સાધારણ વાપરવાનો છે પણ વધારે સારો ભેદ્યે તે માખણ તોળા ૫ વધારે લેવું.

કરી ઇડાંની.

ધી તથા કાદા દરેક રતલ ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧ તથા લસણ તોળો ૦૧ બેઉ છોલીને ઘણું જ બારીક ભુકો કાપેલું, મોટાં લીલા મરચા ૬ ચીરેલા, મોડું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, નીમક તથા જીરૂ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨૧૧ ને ભુજેલા, લીબુનો રસ નાના ચમચા ૩, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ સેફીને વાટેલી, બાફેલા ઇડા ૮ ના બબે ઢિલા કકડા કાપેલા, સુકા મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાળા મરીના દાણા ૨૦.

કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી અડધાં ધીમા બદામી રંગનો તળવો અને અડધા ધીમા આડુ લસણ તળી કાંદામાં ભળવું. પછી અડધા નાળીયેરને જીરૂ, ધાણા તથા મરી સાથે ઘણું બારીક પીસી કાદા, આડુ, લસણમાં નાખી જરા ભુંજવું અને બાકીના નાળીયેરને પીસી તેનું દાઢ પાથેર કુધ કાઢી તેમાં કેસર મેળવીને

પછી તેમાં નીમક, મરચાં, તથા મરચાની ભુજી નાખી તપેલીમાં રેડી કકરો પાડી ઇંગારે મેલી થી છુટુ પડેને લીંબુનો રસ રેડવો અને ઇડા ભાગે નહી તેમ માહે સંભાળથી ભેળવાં ઇડાંને બદલે જો એ ફરી માછલીની બનાવવી હોય તો દુધ નાખ્યા પછી માહે તે નાખવી. એટલી કરી ચાગ પાચ માણસ માટે પુરતી છે

કરી ઇડાંની ૨ જી.

આફેલા ઇડા ૮, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, આફેલો ગોસ્તને સોજો સુપ પાથેર ૧૧૧, દુધ પાથેર ૧, આરાઈટ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧૧૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨

કાદાને છોલી ભુજા જેવા કાપવા ઇડાના ઝીણા કકડા કાપવા. કરી પાઉદરને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીરવો. કાદાને ધીમા લાલ તળી તેમા કરી પાઉદર તથા સુપ ભેળી એક કકરો. પાડવો પછી આરાઈટને દુધમા બરાબર મેળવી માહે નીમક નાખી કરીની તપેલીમાં નાખી ઇંગારે રાખી જરાવારે ઇડાના કકડા નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી કરી ઘાડી થાયને ઉતારવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ થોડો લીંબુનો રસ ઇડા નાખતી વખત રેડવો. તપેલી કલઈ ભરેલી લેવી.

કરી ઇડાંની ૩ જી.

આફેલા ઇડા ૧૦, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક ભુજા જેવા કાપેલા, ધી શેર ૦૧, ખરી કેસર વાલ ૫ (જે આની બાર), હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, મરીના દાણા ૧૫, તજનો કકડો ઇચ ૦૧, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઇડાને છોલી દાળ આખી રાખી સફેદીના ઝીણા કકડા કરવા. કાદાને ધીમા લાલ તળવો અને ખીજ બધા સામાનને બારીક પીસી કાદામા ભેળી માહે એક પાથેર પાણી રેડી ઇડા નાખી ઇંગારે રાખી કરી ઘાડી થાય અને ધી છુટુ પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નાખવો. તપેલી કલઈ વાળી લેવી.

કરી છડાંનો ૪ થી.

ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાના કકડા, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, આડુ તથા હળદ દરેક તોળો ૧, મરીના દાંણા ૧૦, નીમક તોળો ૧૧, ખરી કેસર વાલ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૦૧, ઝેળચી તથા લવગ દરેક ૧૫, મોટાં સુકાં મરચા ૪, બાફેલા ઇંડા ૧૦, બદામની ખીજ; તાદરા કાઢેલા ધાંણા, આખા ચોખ્ખા તથા ઘઉંનો આટો દરેક તોળા ૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪.

ધાણાને ભુંજવા, બદામને છોલરી અને બધા સામાન સાથે ઘણુ ખારીક પીસ્તુ પછી કાદા છોલી સેવ જેવા કાપીને ધીમા લાલ તળી તેમા ગોસ્ત તથા નીમક નાખીને તતરાવી પીસેલો સામાન મેળવી ઝેક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ડોલસાને ઇગારે મુકી ગોસ્ત ચરીને નરમ થાયને છડાને છોલી કાઠાથી ચોખા દઈમાહે તે નાખવા અને છેલ્લે બદામ, કેસર તથા ચોખ્ખાને ખારીક પીસી તેમા આટો ભેળી ઝેક પાશર પાણીમા મેળવીને કરીમા ભેળવું અને કરી મળ-હતી ઘાડી થઈ ધીપર આવેને ચુલેથી ઉતારવા અચાઉ લીંબુનો રસ ભેળવા. ઝે કરી ઘણી સારી લાગે છે

કરી કટલેસ અથવા કવાબની.

કરી મરધી અથવા ગોસ્તનીમા લખ્યા મુજબનો સમ્રજો મસાલો તથા આમલી સાથનુ દુધ તૈયાર કરવુ અને મરધી યા ગોસ્તને બદલે ગોસ્તના, મરધીના યા ભિન્ન ના તળેલા તૈયાગ કટલેસ ૮ અથવા પોણા રતલ ગોસ્તના કવાબ ગોસ્તના તળેલામા લખ્યા મુજબનો બધા સામાન નાખીને ત્રીણા ખાટા લીંબુ અથવા મોટી સાપારી જેટલા વાળેલા તળીયા વગરના કાચા કવાબને બધા કરીનો સામાન ભેળીને તેમા મુકી ઝેક કકરો પડેને ઇગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવી. આમલીને બદલે ઝેમા પણુ છોલેલી કાચી કેરી અથવા લીંબુનો રસ નાખવા તપેલી કલક ભરેલી લેવી

કરી કરચલાંની.

ઘણા મોટા દરીયાના સોળ કરચલા ૩, લસણની મોટી કળી ૧ છાલેલી, નાતુ નાળીયેર ૦૧ નો સફેદ ભાગ ખમણેલો, કરી પાઉદર

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, કીમ ભરેલી પાથેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કરમલાને આજીને પછી કોટળામાથી કાઢી માસના કકડા કરવા. કરી પાઉદર, નાળીયેર તથા લસણને પાતા ઉપર ઘાણુ આરીક પીસી તેમાં નીમક તથા એક અપરોટ જેટલું માખણ મેળવવું અને આ-કીનાં માખણને સોજી કલધવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ મસાલો જુજી માહે કરમલાનું માસ નાખી અડધા પાથેર પાણી રેડી થોડી વારે કીમ ભળી ઇંગારે રાખી કરી ધાડી થઇ ધીપર આવેને ઉતારી ખાતી વેળા લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી કવાખની.

નકી ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાના કકડા, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આરીક છુંદેલી તજ, આરીક પીસેલા ધાંણા, હળદ; લવંગ, આડુ, કાળા મરી તથા બકરાની કઠણ ચરખી દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૧૧, ઘઉંનો આટો તોળો ૦૧.

કાદાને હોલી આરીક બુકા જેવા કાપી એક પાથેર ધીમાં લાલ તળી અડધા ગોસ્તને ઘોઘને એમા તતરાવી અડધુ નીમક તથા ધાણા ભળી ગોસ્તમાં એક શેર પાણી રેડી ગોસ્ત ચરે નહીં તો ઢાકણ પર પાણી આપી તે ખપવું ખપવું માહે રેડવું. આજીના ગોસ્તને ચરખી તથા આટા સાથે આરીક છુંદે તેમા આજીનું નીમક ભળી તેના લખોટી જેટલા કવાખ વાળીને ધીમા તળવા અને આજીના બધા સામાનમાં એક ચમચી ભરી સોજી કેસર નાખીને બધું ઘણું આરીક પીસી કરીની તપેલીમાં બધું નાખી ભળીને ધીમે ઇંગારે પાચ સાત મીનીટ રાખવું

કરી કાચી કેરીની.

નકી કુમળું ગોસ્ત રતલ ૦૧, ધી શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, હોલેલી કાચી કેરીના કકડા તોળા ૫, આડ નવટાંક, કાળા મીઠી દરાખ તોળા ૨, નીમક, તાદરા કાઢેલા ધાંણા તથા આડુ દરેક તોળો ૧, તજ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, કાળા મરીના

દાંણા, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, કેસરવાલ ૨૥ (બેઆનીના અડધા વજનની), લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨

દરાખના ઠંડીયા કાઢી ઘોઘને કકડા કરવા ધાણાને બારીક પીસવા લવંગને ઘણાજ બારીક છુદવા કેરીને કલઘ ભરેલી તપેલીમા થોડા પાણીમા નરમ બારી તેમાની અડધી કેરીને કોડીના વાસણમા કાઢીને ધુટવી અને બાકીની અડધી કેરીને કલઘ ભરેલી તપેલીમા ખાડ તથા લીંબુના રસ સાથે નાખી માહે એક પાથેર પાણી રેડી એક કલાક ધગાર પર રાખીને પછી ઉતારી ધુટી નાખવી. આડુને છોલી ઝેળચી, લવંગ તથા કેસર સાથે બારીક પીસવુ ગોસ્તના નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ઘોવુ. પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી પાથેર ધીમા કલઘ ભરેલી તપેલીમા લાલ તળી માહે ગોસ્ત નાખી તતરાવી પીસેલા ધાણા તથા નીમક ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધગારે બરાબર નરમ ચેરવી એક પાથેર જેટલી ચેવી રહેને ઉતારી ચેવીને ખીળ વાસણમા જુદી કાઢી લેવી અને બાકીનુ ધી તથા છુદેલા લવંગને ગોસ્તમા મેળવી પાછુ જરા તતરાવીને લાલ કરી માહે દરાખ તથા બધી કેરી ભેળી ગોસ્તનો રસ રેડી દસ બાર મીનીટ ધગારે રાખવુ પછી માહે બાકી રહેલો સામાન બરાબર મેળવી દસ મીનીટ ધગારે મુકાને ઉતારવી એક કરી સારી થાય છે અને પાચ માણસ માટે એ પુરતી છે.

કરી કાલુની.

કોટળાંમાથી કાઢેલા સોળાં કાલુ દળન ૧૥, નાનુ પાકટ નાળી-ચેર ૦૥, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાક, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તથા હળદના ગાઠીયા દરેક તોળા ૦૧, મરીના દાણા ૧૫, મોટા સુકાં મરચા ૫-૭

કાલુને સોળાં ઘોવા આમલીને કોડીના વાસણમા એક કલાક એક શેર થડા પાણી સાથે ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી છુછો ફેરી દેવો આડુને છોલવુ પછી નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસેલો અને કાદાને છોલી

જુકા જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળી તેમા મસાલો નાખી શીકો લાલ ભુંજ માહે આમલીનું ડોહરું બરાબર ભિળી કાલુ તથા નીમક નાખી ઐક કકરો પાડીને પછી ઇગારે મુકવું અને હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરી બધું ધી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું એ કરી સારી લાગે છે. ચાર માણસ માટે ઐટલી કરી પુરતી છે.

કરી કીમ.

મરઘી ૧ ના સાફ કીચલા કકડા, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લસણુ કરો ૧ છોલીને બારીક કાપેલું, ધઉને આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી શેર ૦૧, લી યુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, કાદા શેર ૧ છોલીને બારીક જુકા જેવા કાપેલા.

કરી પાઉદરને બારીક રીસ્વા અને કાદાને ધીમાં લાલ તળી તેમાં નીમક, લસણુ, મરઘીના કકડા તથા કરી પાઉદર ભિળી પોણું શેર પાણી રેડી ઢાકીને ઇગારે મુકી મરઘી ચરે નહી તો ઢાકણુ પર જરા પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડ્યા કરી નરમ થાય અને ઢીળી રેહને કીમ આટો તથા લીયુનો રસ બરાબર મેળવીને પછી કરીમા ભિળી ઐક કકરો પાડીને ઉતારવી. તીખાસ પસદ હોય તો સપાટ ભરેલી ઐક ચમચી મરચાની જુકી નાખવી આમ્મે કરી ઘણી મજાહની લાગેછે. ૭ માણસ માટે એ પુરતી છે તપેલી કલઈ ભરેલી લેવી

કરી કુરમા

હલવાનના નકી ગોસ્તના નાના કકડા રતલ ૧, ઘી, કાદા તથા કઠણુ દહી દરેક શેર ૦૧, ધાણા તોળો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણુ તથા આડુ દરેક તોળા ૨, તજના કકડો ઇચ ૧, ઐળચી, લવંગ તથા કાળા મરી દરેક ૧૨, મોટા જુકા મરચા ૪-૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧

કાદા, આડુ તથા લસણુને છોલવું અને તેમાના અડધા કાદા સાથે ધાણા, મરચા, આડુ, લસણુ તથા નીમકને બારીક પીસી તેમાં નવઝાક દહી તથા હળદ ભિળી અને ગોસ્તને થડા પાણીથી ઐક

વખત ઘોઘ કાંઠાથી ચોખા દધ તેમા ગોસ્ત ખરચાટી કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક આથી રાખવું. બાકીના કાંદાને બારીક ભુકા જેવો કાપી પાથેર ધીમા લાલ તળેલો. લવંગ સીવાય બાકી રહેલો બીજો મસાલો બારીક પીરવો અને બાકીના પાથેર ધીને કલ્ક બરેલી તપેલીમાં લવગ સાથે કકડાવી તેમા આવેલુ ગોસ્ત તથા તળેલો કાદો નાખી જરા તતરાવી ખપતું થોડું થોડું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી ચરવા આવેને કાદા તળેલુ ધી, પીસેલો મસાલો તથા બધું દહી ભેળી પાચ સાત મીનીટ ઇંગારે રાખવું

કરી ગોવા.

ઝાડું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, લસણ નાનો કડો ૧ તથા આડુ તોળો ૦૧ બેઉ છોલેલુ, ખીયાકાદી નાખેલા સુકા ચરમા તથા ધાણા દરેક તોળો ૦૧, હળદનેા ગાઠીયો તોળો ૦૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચેથીના તથા રાધના દાણા દરેક ૨૦, આખાં મરી ૧૨, લવગ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૦૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ધી શેર ૦૧, સમારેલી કોળમી અથવા કોઠપણુ જાતની માછલીની કટકી રતલ ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, કાદા શેર ૦૧ છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા

હળદને થોડીવાર થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવી અડધા નાળીયેરને બે વાર પીસી કોડીના વાસણમાં તેનું પોણા શેર દુધ કાઢી તેમા આમલીને ઝેંક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુ છો ફેંકી દેવો. કાદા સીવાય બીજા બધા સામાનને બાકીના નાળીયેર સાથે ધણીજ બારીક પીરવો અને ધી કકડાવીને તેમા પીસેલો મસાલો તથા કાદા નાખી આમલી વાણું દુધ રેડી માછલી યા કોળમી તથા નીમક નાખી જરા વાર ઢાકાને ધીમે બળતે રાખ્યા પછી ઇંગારે રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવી. ઝાટી કોળમી હોય તો તેને ચરતા વાર લાગશે માટે તેને માટે નાળીયેરનું દુધ ઝેંક શેર કાઢવું માછલીને અદલે બાફેલા છ ઇંડાના ઉભા બંને કકડા કાપી તેની પણુ ઝેંમજ કરી બનાવવી પણ તેમાં નાળીયેરનું દુધ અડધો શેરજ લેવું ગોસ્તની કરી બનાવવી હોય તો નકી અડધો રતલ ગોસ્તની ઘણીજ ત્રીણી ઘોટી કાપી તેને માટે

નાળીયેરનું દુધ એક પાથેરજ કાઢીને તેમાં આમલી ભીનવવી અને ગોસ્તને ઘોષ ઉપર મુજબ મસાલામાં નાખી પોણા શેર પાણી રેડી ઢાકીને ઢાકણ પર પાણી આપી ઇગારે રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થાય અને ઘાડી કરી થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ઇગારે રાખી વી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું અથવા ગોસ્તને નરમ બાકીને એક પાથેર જેટલો રસ રહેને ઉપલીજ રીતે કરી બનાવવી આમલીને બદલે ગમે તો અડધા પાથેર જલદ સરકે નાખવો પણ તેમાં એટલું પાણી આપ્યું લેવું.

ખીજ રીતે કરી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબજ આમલી સાથે અડધા નાળીયેરનું દુધ તૈયાર કરવું અને કાદા શેર ાા, છોલેલા લસણનો કડો ૧, છોલેલું આડું તથા ખીયા કાઢેલા મરચા દરેક તોળો ાા લઈ એ બધું સાથે ઘણું બારીક પીસવું. બાકીના અડધા નાળીયેર સાથે ૭૩ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ નાખી ઘણું બારીક પીસવું પછી ઘી શેર ૦ ને કલઈ વાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં પેહેલે પીસેલો મસાલો ભુજીને પછી જીરા સાથે પીમેલું નાળીયેર ભુજી ઉપર લખેલા વજનની કોળમી, માછલી, ઇંડા, ગોસ્ત જેની કરી બનાવવી હોય તે તથા નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ નાખી ઉપલીજ રીતે એની કરી બનાવવી એ કરી તો ઘણીજ તીખી બનાવવાની હોય છે, માટે તેવો શોખ હોય તો લખ્યા કરતાં બેવડા મરચા નાખવા એમાં ચમચ ફેરવવી નહીં

ત્રીજી રીતે કરી બનાવવામાં નવી સુકા નાળીયેરની વાટી ૧, ખીયા કાઢેલા મોટા સુકા મરચા ૧૦, લસણ કળી ૫ છોલેલું તથા ૭૩ સપાટ ભરેલી ચમચી ાા લઈ એ બધા સામાન સાથે ઘણું બારીક પીસવો અને કાદા શેર ૦ ને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘી શેર ૦ મા તળી તેમાં પીસેલો મસાલો લાલ કરી માછલી યા કોળમી ઘાંધને તે તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ નાખી પાકટ મોટા ૧ નાળીયેરનું અડધા શેર દુધમાં ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા રા ને કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીનવી ચોળીને છુછા કાઢી નાખી આગમચથી તૈયાર રાખીને તે નાખી બેશ આવે પછી ઇગારે રાખી કરી જગ ઘાડી થઈ ઘી પર આવેને ઉતારવી

કરી ગોસ્તની.

રાંધિલું કોદડ ગોસ્ત રતલ ગા ના કકડા, કરી પાઉદર તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, છોલીને ઝીણા કાપેલા સપરચન ૧ ના કકડા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ગા.

કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈ ગોસ્તને લાલ કરવું પછી કરી પાઉદરને બારીક પીસી બધા સામાન તપેલીમા નાખી ઝેક પાથેર પાણી રેડી કકરો પાડી ઢાકણપર પાણી આપી ઇંગારે રાખવું અને સપરચન બરાબર મળી જાયને કરી ઘણી ઘટ થઈ હોય તો ઢાકણ પરતું પાણી અદર નામીને મેળવી ઇંગારે રાખી ધી છુટ્ટું પડેને ઉતારવી

કરી ચોલધની ભાજની.

ચોલધની કુમળી ભાજના બારીક કાપેલા પાદડા, ભુકા જેવા કાપેલા કાદા તથા ધી દરેક શેર ગા, બાફેલા ઇંડા ૫ છોલીને ઉભા બળે કકડા કાપેલા, છોલીને જુદેજુદા આડું, છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપેલું લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા, મરીના દાણા, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કકડો ધ્રુવ ૧, મોટાં સુકા મરચા ૩-૪, કરી પાઉદર તથા જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજને ઘાંધ બાજીને પાણી કાઢી નાખવું કાદાને પાથેર ધીમા લાલ તળી માટે આડું વધારવું અને બાજીના ધીમા લસણ તળીને મેઉ ભેળી નાખી ભાજ તથા નીમક નાખીને તતરાવવું. પછી કરી પાઉદર સાથે બાજીનો બધો સામાન બારીક પીસી ભાજમા તે મેળવી ઝેક પાથેર પાણી રેડી ઇંગારે રાખી ધી છુટ્ટું પડવા માટેને ઇંડાના કકડાને અંદર ગોઠવીને સુકી બરાબર ધી છુટ્ટું પડેને ઉતારવું એ કરી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે

કરી તરકારીની.

તદન કુમળા ખીયા વગરના વેંગણા શેર ૧ છેલેલા, પાપડી અથવા ગ્રીન પીસના કુમળા દાણા શેર ગા, મોટા પટેટા તથા

ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૦૧૧, નાળીયેર ૧ ખમણેલું, આડુ તોળો ૧૧, લસણ તોળો ૦૧, તજ વાલ ૫, ઝિળચી ૧૦ ના દાણા, મોટાં મુઠાં મરચાં ૪-૫, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં આરીક કાપેલા, તાદરા કાઢીને ભુંજેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ૭૩' ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધી શેર ૦૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨.

પટેટાને છોલી બંને કકડા કાપી કાદાને છોલી બધી તરકારી સાથે પાણીમાં ભીનવી રાખવું. અડધા નાળીયેરમાં જરા જરા પાણી નામતાં જઈ પીસીને બે ત્રણ વખત મળી બધું દુધ શેર ૧૧ ને આસરે કાઢવું. પછી બાકીના અડધાં નાળીયેર સાથે બધા સામાન ધણી આરીક પીસી ધી કકડાવી તેમા લાલ કરી કાંદા તથા બધી તરકારી નાખી પાચેક મીનીટ ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી દુધ તથા નીમક નાખી ધીમે બળતે બે ત્રણ કકરા પાડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને બધી તરકારી ચરે અને કરી ધી પર આવેને ઉતારતી વેળા લીંબુનો રસ ભિળવો એ કરી ધણી સારી થાયછે.

કરીડ ફાઉલ.

હાફ ફાઉલ ૧ ના સાફ કીધેલા કટકા, લસણ કળી ૫ છોલીને ઘણુંજ આરીક ભુકા જેવું કાપેલું, કાદા રતલ ૦૧ છોલીને ભુગ જેવા કાપેલા, સપરચનને છોલી ગાઠ કાઢી નાખીને પછી પતળી કાતરી કાપેલી રતલ ૦૧, ગાજરને પણ છોની સપરચનના જેવીજ કાપેલી કાતરી તોળા ૫, કરી પાઉદર તોળા ૩૧, ધી શેર ૦૧૧, વેલાતી સૌંસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, નાળીયેર તોળા ૫

કરી પાઉદર તથા નાળીયેરને જીડું જીડું પાતા પર ધણું આરીક પીસવું પછી મરચીના કટકાને ઘેાઘને કલઈ ભરેલી તપેલીમા વીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈ એજ ધીમા કાદા તળી માહે લસણ વધારયા પછી કરી પાઉદર બરાબર ભિળી મરચીના કટકા, સપરચન, ગાજર તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી ઠાકીને કોલસાને ઇંગારે

મુકવું મરઘી નરમ થવા આવેને પીસેલું નાળીયેર ભળવું અને મરઘી ઘરાબર ચરી કરી ધીપર આવેને સૌંસ તથા લીજુનો રસ ભળી ત્રણેક મીનીટ પછી ઉતારવું. એ કરી મળહની લાગે છે ચાર પાચ માણસ માટે એટલી કરી પુરતી છે

કરી દહી તથા ચણાના આટાની.

ચણાનો આટો તોળા ૨૦, મોજી ૬૬ણ દહી શેર ૦૧૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કવાળ ગોસ્તના તળેલામા લખ્યા મુજબ અડધો રતલ ગોસ્તના તળીયા વગરના કાચા ઝીણા લખોટી નેટલા વાળેલા કવાળ, કાદા રતલ ૦૧ છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ મેઉ છોલીને છુ દેલું, મુકાં મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ અથવા ખારીક પીસેલા મોટા લીલા મરચા ૨-૩, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા ખારીક પીસેલાં.

કલક ભરેલી પોહોળી તપેલીમાં કાદાને ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમા આડુ લસણ વધારી માહે આટો ઘરાબર ભુજી એક પાથેર પાણી નામી કોથમીર મરચા ભળી માહે કવાળને પાથે પાથે ગોઠવીને મુકી ઢાકીને ઘગારે રાખી કવાળ બધાયને દહીમાં નીમક નાખી ઘરાબર બાજી તપેલીમા ફરવું રેડી કકરો આવવા માડે કે વુર્ત ઉતારવું

કરી પાઉદર.

ધાણા, કાળા મરી તથા હળદ દરેક રતલ ૦૧, મેથીના દાંણા તોળા ૭૦, મુકં તોળા ૫, જીરૂ તથા ચોખ્ખા દરેક તોળા ૨૦, એળચી તથા લાલ મરચાં દરેક તોળો ૧૦.

ઉપલા સામાનને ચુટી ખારીક દહી અથવા છુદીને પછી તડકે મુકવી ખાટલીઓમા ભરી ચપટ જુચ મારવો

કરી પાઉદર ૨ નો.

ધાણા તોળા ૧૫, હળદ તોળા ૫, મેદા મુકં તોળો ૧૦, તળનેા કકડો ઘચ ૨, લાલ મરચા તોળા ૨, કાળા મરી ચમચી ૪, લવંગ ૧૫, જલવત્રી તથા ચીનીકખાલા દરેક તોળો ૦૧, જયફળ ૨, વરી. પાલી તોળા ૩૦.

એ સઘળા સામાનને ચુટી ખારીક દલી અથવા છુટી સુકવીને ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારવો.

કરી પાઉદર ઇંડીયન.

ધાણા, ખસખસ તથા હળદ દરેક તોળા ૨૦, લાલ મરચા તથા મેદા સુક દરેક તોળો ૧૦, તજનો કકડો ઇંચ ૧, રાઈના દાણા ૮ ઘઉં ભાર.

આએ મસાલાને તદન સુકા સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ ખારીક કોરડો પીસી ખાટલીમા ભરી ચપટ જુચ મારવો

કરી પીલાંની.

૧ ફરબે પીલાંના કાપીને સાફ કીધેલા કકડા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાદા તથા ઘી દરેક ચેર ૦૦, મરચાની જુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તથા લસણુ દરેક તોળો ૦૦, તાદરા કાઢેલા જુનેલા ધાણા તોળો ૦૦

કાદા, આડુ તથા લસણુને ઇંગારમા જુંજને છોલવુ પછી બધા સામાનને ખારીક પીસી તપેલીમા ઘી કકડાવી તેમા લાલ કરી પીલાંના કકડા તથા નીમક નાખી તતરાવી પોણી ચેર પાણી રેડી પીલુ ચરવા આવેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચરી ધીપર આવેને ઉતારવી ત્રણ ચાર માણસને ઝેટલી કરી પુરતી છે.

કરી ફાલસાંની.

સોજ મોઠા તાજ રચદાર ફાલસા ચેર ૧, ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી ચેર ૦૦, કાદા તથા આડ દરેક ચેર ૦૦, બદામની ખીજ તથા ચોખ્ખા દરેક તોળેલુ નવટાક, નીમક તથા ધાણા દરેક તોળા ૨, આડુ તોળો ૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કકડો ઇંચ ૧

ફાલસામા આડ ભેળી કોડીના વાસણુમા ચાર પાચ કલાક રાખ્યા પછી ખુબ ભચડીને કલઈવાળી ઝીણા આધરાની ચાળણીથી બધા રસ ભચડીને ગાળી કાઢવો બદામને છોલી ચોખ્ખા સાથે ઘણીજ ખારીક પીસી લવંગ વતરોગે બાકીના ખીજ બધા સામાનને જરા ઘીમા ઘણી ખારીક પીરવો ગોસ્તના કકડા કાપી થંડા પાણીથી

બે વખત ઘોઘને સોજી કલધવાળી તપેલીમા પાથેર ધી, પીસેલા મસાણા, નીમક તથા ગોસ્ત નાખી તતરાવી ઝેક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી ઘટેતા ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરી બે પાથેર રસ રહેને ઉતારવું પછી ખીજી તપેલીમા બાકી રહેલું ધી નાખી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત તથા લવગ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને મસાલા સાથેના રસ ભેળી ઢાકીને ઈંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કરી ઘાડી થાયને ફાલસાના રસમા પીસેલી બદામ તથા ચોખ્ખા બરાબર મેળવીને તપેલીમા રેડી ચમચ ફેરવવી અને પદર મીનીટ પછી ઉતારવું ઝેક ભરેલા હાફ ફાઉલની પણ ઝેમન કરી બનાવવી. ચાર માણસ માટે ઝે કરી પુરતી છે

કરી બદામની.

બદામની ખીજી શેર ૦૧, ધી રતલ ૦૧, કાદા શેર ૦૧, મોડું નાળીયેર ૧ ખમણેલું, આફેલા ધડા ૫ ના ઉભા બંબે કકડા કાપેલા, ખસખસ અથવા સફેદ તલ નવટાક, બુજેલા ચણાનો આરીક છુંદેલા આટો તોળો ૧, મોઠા મુકા મરચા ૬, મોઠા લીલા મરચા ૫, લવગ તથા કાળા મરી દરેક ૧૦, ઝેળચી ૧૫, તજનો કકડો ધચ ૧, લીજી ૪ નો રસ, આડુ નોળા ૩ ને છોલી ઘણીજ આરીક કાપેલી કાતરીઆ, નીમક તોળો ૧૧, કુદનાના પાદડા ૧૫

ઝેક શેર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમા થોડુ થોડુ રેડી બે ત્રણ વખત પીસીને દુધ કાઢવું ઝે દુધ જરા નાખીને ખસખસને યા તલને ઘણુંજ આરીક પીસ્વું અને છુછામા ખીજી ઝેટલુંજ પાણી રેડી પીસીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લેવું. બદામને છોલીને ઘણીજ આરીક પીસ્વી અને નલ યા ખસખસ સાથે ભેળી તેમા ઝેક પાથેર થંડું પાણી રેડી ચોળીને નેટના કપડાથી ગાળી છુછો રહે તેમા પાણુ ઝેટલુંજ પાણી રેડી ઝેમન ચોળીને ગાળીયા પછી છુછાને ઝેકવાર પાતાઉ પર પીસી તેમાં નાળીયેરનું દુધ નામી ચોળીને બાકી રહેલો કસ ગાળી લઈ છુછો રહે તે ફેંકી દેવો કુદનાને આરીક કાપવો કાળા મરી તથા મુકા મરચાને આરીક પીસ્વું. પછી કાદાને છોલી બુકા જેવા કાપી ધીમા તળી ચણાનો આટો, મરી તથા પીસેલા મરચા નાખી

જરા લાલ કરી અદામ ખસખસવાળુ કુધ રેડી આખાં લીલાં મરચાં, આડુની સ્લાઈસ, કુદનો, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ધીમે ખળતે મેલી હેઠે અદામ કરી જમને ડાજેછે માટે ચમચ ફેરવ્યા કરી ઘટ થાયને લીજુનો રસ તથા ઇંડાં નાખી પાચેક મીનીટમાં કરી ઉતારવી જલદી કરી અનાવવી હોયતો અદામ, તલ યા ખસખસને ઉપર મુજબ પીસીને પાણી રેડીને ગાળવુ નહી પણ ઐમા ઐમજ અડધા શેર પાણી મેળવી ઉપલી રીતેજ કરી તૈયાર કરવી અને ગમેતો ચણાના આઠા તથા મરચાની સાથે પીસેલી અદામ ખસખસને ધીમા લાલ કરીને પછી અડધા શેર પાણી તથા નાળીયેરનુ કુધ ભિળવું કેસર પસંદ હોય તો ત્રણ વાલને સેફી વાટીને નાળીયેરના કુધમા મેળવવી તીખાસ પસંદ નહી હોયતો મગ્યા આછા લેવા. આઐ કરી સારી થાય છે

કરી ભેજાંની.

અકરાના સોજ તાજ ભેજ ૪, કરી પાઉદર તોળા ૫, ધી શેર ૦૦ થી ૦૦૦, કાદા શેર ૦૦ છાલીને ભુકા જેવા કાપેલા, નવું સુકુ કોપર તોળા ૭, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લીજુનો રસ નાના ચમચા ૪

કટલેસ ભેજ નામાં લખ્યા મુજબ ભેજ ને સાફ કરી ખાશીને અક્રેકના ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા કરી પાઉદરને કોપરાં સાથે ધણુંજ ખારીક પીસ્વુ પછી કલધ ભરેલી તપેલીમા ધીમા કાદાને રીકો લાલ તળી તેમા પીસેલો મસાલો નાખી જગ સોહડમ નીકળે ત્યા સુધી ફેરવ ફેરવ કરીને પછી નીમક તથા પોણા શેર પાણી રેડી ભેજ ના કકડા નાખવા ઐક જ્ઞેશ આવેને ઠાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ કરી હેઠે લાગવા દેવી નહી. ધી છુટ્ટુ પડવા માડેને લીજુનો રસ નાખવો અને ધી બરાબર છુટ્ટુ પડેને ઉતારવી. પાચ માણસ માટે ઐ કરી પુરતી છે

કરી મદાસી.

મરચી ૧ ને સાફ કરીને કાપેલા કકડા, કાદા શેર ૦૦ છાલીને ખારીક ભુકા જેવા કાપેલા, સોજ નવા સુકા નાળીયેરની વાટી ૨,

ધી શર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શર ૦, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા તોળા ૪, નીમક તોળો ૧ા, લસણ તોળા ૨ા છોલેલું, અસખસ તથા છોલેલી બદામ દરેક તોળા ૨, રાઈના ઘાંણા તોળો ૧, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦ાા, સુકા મરચા તથા મરી દરેક તોળો ૦ા, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦, સોજે ધણા જલદ સરકો પાથેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં.

મરચીના કટકાને સોજા ધાઈ નીમક નાખી નરમ બાંધી પોણા શર રસ રેહને ઉતારવી નાળીયેરને ભુંજી એક વાટીને પાતા ૫૨ પીસી તેનું અડધા શર દુધ કાઢવું. બધા મસાલાને ઠીકરાં ૫૨ ઇંગારે ભુંજી જીરું જીરું બારીક પીસેલા બારીના એક વાટી નાળીયેરને પણ બારીક પીસવું પછી કાંદાને ધીમાં લાલ તળી તેમાં મરચીના કકડા નાખી બદામી રંગના તળીને કાઢી લઈ કોથમીર તથા કરીલીમ નાખી પીસેલા મસાલા અડધે પછી બધા નાખી નાળીયેરનું દુધ તથા મરચીનો રસ રેડી બરાબર ભેળી કરી ઘાડી થાયને મરચી નાખવી અને આમલીના પોણા પાથેર જેટલું પાણી રેડી કોડીનાં વાસણમાં અડધા કલાક ભીનવીને તેનું ડોહરૂં આગમચથી કાઢેલું તૈયાર રાખી તે તથા સરકો નાખી ઇંગારે ચેલી ધી છુટું પડેને ઉતારવું. તપેલી કલાઈ બરેલી લેવી એ કરી ધણી મજાહની થાય છે. મોટી કોળમીની પણ એજ મુજબ કરી બનાવવી. અસખસને બદલે ગમે તો એટલાજ સફેદ તલ લેવા.

કરી મદાસી ૨ જી.

સમારેલી મોટી કોળમી અથવા સોજાં નખી ગોસ્તના બે ઇંચ કાપેલા કકડા બેમાંનું જેતે એક રતલ ૪, સોજીં ધી શર ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૧૬, કાદા રતલ ૦ા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા, લસણ તોળા ૯ છોલેલું, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, તાંદરાં કાઢેલા ધાંણા તથા નીમક દરેક તોળા ૪, આખી રાઈ; જીરું તથા સુકા મરચા દરેક તોળા ૨, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, કરીલીમ પાદડા તોળો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, ધણા જલદ સોજે સરકો બાટલી ૦ા, હલકો સરકો તથા પીસ્તા માટે ખીજે સોજે સરકો અપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણુમા સરકા સાથે આમલીને અડધા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધા કસ કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. કોળમી અથવા ગોસ્તના કકડાને હલકા સરકાથી ધોઈ જલદા કપડાંમાં નાખી નુછીને તદનજ કોરડું કરી નીમક સાથે બેળીને કલઈ ભરેલાં બોયાંમાં નાખી તેની અદર બેસતું ચપટ ઢાંકણ કલઈ ભરેલું ચુકી તેપર વજન મેલી ત્રણ કલાક રાખવું. મરચાં, ધાણા, મરી, જીરું, હળદ, અડધી રાઈ તથા અડધું લસણ જુકુ જુકું ભુંજી જરા સોજ સરકામાં જુકું જુકું પીસ્તુ પાતાને પણ હલકા સરકાથીજ ધોવો, જરાખી પાણી લગાડવું નહી. પછી પીસેલી હળદ તથા મરચાંમાંથી કોળમી અથવા ગોસ્તને અડધું લગાડી અંનેમલ યા સોજ પણ વપરાયલા માટીનાં વાસણુમા અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઈગારે ધીમાં તળીને કાઢી લઈ કાદા તળી બાકીના લસણને બારીક પીસીને તે તળી કોથમીર તથા કરીલીમ લાલ કરી પીસેલો મસાલો ચઢ ઉતર એક પછી એક નાખી બધું લાલ કરવું અને આમલી સાથેનો સરકો તથા આખી રાખેલી રાઈ નાખી થોડીવાર ઢાંકણ ઢાકીને પછી ઘી છુટું પડે ત્યાં સુધી ઢંધાડું ઈગારે રાખી હેઠે લાગે નહી તેની સલાળ રાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને તૈયાર થાયને ઉતારી પખો નાખીને થડું પાડી ઉપર કપડું બાધી તદનજ થડું થાયને પોહોળાં જાઢાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારી લાખ યા રાજમથી પેક કરવું એ કોળમીની કરી બેથી ત્રણ મહીના અને ગોસ્તની દોઢથી બે માસ સુધી રહી શકેછે ઉપર લખેલા સામાનનીજ કરી તીખી થાયછે તોય ઘણીજ તીખી પસદ હોય તો રાઈ, મરી તથા મરચાં વધારે લેવું. એ કરી પુર્ત ખાવા સારું બનાવવી હોય તો સાધારણ નરમ સરકો વધારે નાખી ગોસ્ત યા કોળમી બરાબર નરમ કરવું કારણ ઉપર લખ્યો છે તેટલા સરકામા કાઈ નરમ થતુ નથી, તેતો કઠણજ રહેછે. પણ લાખા દાહડા રાખવા માટે તેમજ જોધે નરમ હોય તો પછી મસાલામા રેહતા અટવઈ જાય તીખાસનો શોખ નહી હોયતો પુર્ત ખાવા માટેની એ કરીમાં રાઈ, મરી તથા મરચા ઉપલા હીસાખ કરતા પણુ ઓછુ લેવું એ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મદાસી ૩ જી.

ગોસ્તનો ખારીક છુદેલો મીચો રતલ ૦ા, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦ા, સોજીં કુધ શેર ૦ા, ધડા ૨, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૦ા, બદામ ૧૫ છોલીને ખારીક પીસેલી, લીંજી ૨ નો રસ, પાઉ તોળો ૧, લગાડવાનું વી ખપ સુજ્ય

ઐક પાશેર કુધમા પાઉને અડધા કલાક ભીનવી રાખવું અને ખાકીનાં ઐક પાશેર કુધમાં બદામ તથા ધડા બગબર ઐક રસ કરવું પછી કાદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી ધીમા લાલ તળી તેમા કરી પાઉદર ભુજી બધા સામાન ભિળીને માહે નાખીને ઉતારી અંને-મલ યા કલધ ભરેલા વાસણને ખીજી જરા ધી લગાડી તેમા ભરી ઢાંકીને અડધા કલાક ધગારે મુકવું

કરી મરધી અથવા ગોસ્તની.

મરધી ૧ ને સમારીને કાપેલા કટકા અથવા સોજી ગોસ્ત રતલ ૨ ના કટકા, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા ખસખસ દરેક તોળા ૩, ભુજેલા છોલેલા ચણા તોળા ૨, મોટા મુકાં મરચા ૪-૫, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળો ૦ા, લસણની મોઢી કળી ૬, મરીના દાણા ૧૦, નીમક તોળો ૧, કાદા તથા ધી દરેક શેર ૦ા, પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા બદામની ખીજ દરેક નવટાક

ધાણા, જીરું, ખસખસ, ચણા તથા મરચાને ઠીકરા ઉપર ભુંજવું અને અડધા નાળીયેર સાથે બધા મસાલો, બદામ, છોલેલું આડુ, લસણ સઘણ ઘણું ખારીક પીરવું અને અડધા નાળીયેરને પીસી તેમા પોણા પાશેર ગરમ પાણી રેડી કુધ કાઢી પાણુ પીસી ઐમ ખીજી ઐટલું જ પાણી ભિળીને કુધ કાઢી તેમા આમલીને ઐક કલાક કોડીના વાસણમા ભીનવી રાખ્યા બાદ ચોળીને બધું ડાહર કાઢી છુ છો ફેકી દેવો મરચી યા ગોસ્તને બે વખત થડા પાણીથી ઘાઘ પાણી તથા નીમક નાખી ચુલે મુકવી અને નરમ થઈ દાઢેક પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવું પછી કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલધ ભરેલી તપેલીમા વીમા લાલ તળી તેમા પીસેલો

મસાલો નાખી તેને ભુંજીને લાલ કરી મરધી યા ગોસ્ત રસ સાથે અંદર નાખીને મિળવી ઢાકીને ધીમે બળતે સુકી કરી ધાડી થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર અમચ કરતા રહેવું અને કરી કઠણ થઇ બહુ ધી છુટ્ટ પડેને ઉતારવું ગમે તો મગધી અથવા ગોસ્ત નાખતી વખતે એક શેર મોટા પટેરાને છોલી તેના બંને કકડા કાપીને તે માહે નાખવા. કેસર પસદ હોયતો હઢીવાલ એટલે જેઆની ભારતી અડધી લઇ તે પણ મસાલા સાથે પીસ્વી કેરીના દાહડા હોય તો ચાર કાચી મોટી કોયલ કેરીને છોલી બંને ફાડ્યા કાપીને દુધ નાખ્યા પછી ધીપર આવવા માડેને માહે તે નાખવી, પણ તેમા આમલી નાખવી નહીં, તેમજ આમલી માફક આવતી નહીં હોય તો પછી ખાતી વેળા લીજી નીચવવું ગમેતો ખસખસને બદલે એટલા સફેદ તલ લેવા.

કરી મરધી; ગોસ્ત અથવા માછલીની.

મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, સમારીને કાપેલા મરધી ૧ ના કકડા, સોજાં ફરબે કુમળા ગોસ્ત રતલ ૧૫ ના કકડા અથવા માછલીની કટકી યા સમારેલી શેળમી જેમાનું એક રતલ ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૫, મોટા લીલા મરચા ૬ ઉભા ચીરેલા, આદુ તોળો ૦૫, લસણનો નાનો કડો ૧ છોલેલું, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, લીજીનો રસ નાના અમચા ૩.

અડધા શેર કકડતા પાણીમા નાળીયેરને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી જીરું રાખી પાકું ખીજું હઢી પાશેર ગરમ પાણી રેડી થોડીવાર રાખીને એમજ દુધ કાઢી લેવું. કાદા, આદુને છોલવું અને તેમા હળદ, લસણ તથા નીમક નાખી પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી ઉપલી જે એક ચીજની કરી બનાવવી હોય તે લેવી અને કલ્લ ભરેલી તપેલીમા છેલ્લા કાઢેલા દુધ સાથે પીસેલા મસાલો મિળીને માહે તે એક ચીજ નાખી ચુલે સુકી બે કકરા પડેને ધી નાખવું અને બરાબર ચરેને પેહેલું કાઢેલું ધાડું દુધ રેડી એક કકરો પડેને લીજીનો રસ નાખી ઇંગારે સુકી ધી છુટ્ટ પડેને ઉતારવું માછલીની કરીમા એાછું પાણી લઇને દુધ કાઢવું. કેરીની માસમ હોય તો કરી તૈયાર થવા આવેને કાચી ચાર

કોયલ માઠી કેરીને છોલી બમે ફાડ્યાં કાપીને માહે તે નાખવી,
પણ ત્યારે લીંબુનો રસ નાખવો નહી. ઘાડી કરી જોઈયેતો બધા
મસાલા સાથે ચોખ્ખો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧
નાખવો. એ કરી મજાહની થાયછે. પાચ માણસને એટલી કરી ચાલશે.

કરી મરધીની.

ફરબે કુમળી મરધી ૧ ના સાફ કીધેલા કકડા, તાદરા કાઢેલા
ધાંણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧
ખમણિયું, ઘી શેર ૦૧૧, સોજીયું ઘણું કઠણ દહી તથા કાદા દરેક
શેર ૧, બદામની ખીજ તથા ખસખસ દરેક નવટાક, મરીના
દાંણા ૧૦, સુકાં મોટા મરચા ૪-૫ બુજેલા, રાઇ સપાટ ભરેલી
ચમચી ૧, બુજેલા છોલેલા ચણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨,
હળદના ગાડીયા તોળો ૦૧, જીરૂ તોળો ૦૧, એળચી ૧૫, લવંગ
તથા મેથીના દાણા દરેક ૧૨, તજનો કકડો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦૧.

ધાણાને ભુંજવા મરચીને સોજી ઘોષ્ટ નીમક નાખી નરમ
આપી એક પાશેર રસ રાખવો. બદામને છોલવી પછી ત્રણ ભાગ
નાળીયેરને પીસી તેમા એક પાશેર પાણી નાખી ચોળીને બધું કુધ
કાઢવું અને એક ભાગ નાળીયેરને બધા સામાન સાથે ઘણુંજ આરીક
પીસ્તું અને કાદાને છોલી ભુકા જેવો કાપી ધીમાં બદામી રગનો
કકરો તળી તેમા પીસેલો મસાલો ભેળી ઇંગારે શીકો લાલ તળવો,
એકદમ લાલ કરવો નહી. પછી તેમા નાળીયેરનું કુધ મેળવી દહીને
બરાબર ભાજીને તે નાખી મરધીનો રસ રેડી બધું બરાબર ચમચે
એક રસ કરી છેદે મરધી નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે
તળે ઉપર કરી એક કકરો પાડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે
અવાર નવાર ચમચ કરી ધી છુટ્ટ પડેને ઉતારવું કરી ખાટી જોઈયે
તો છેત્તે ત્રણ લીંબુનો રસ નાખવો, તેમજ તીખી પસંદ હોય તો
ત્રણ ચાર મરચા વધારે લેવા એ કરી ઘટ વધારે થાય છે માટે
પતળી જોઈયેતો મરધીનો રસ વધારે રાખવો એ કરી ઘણી સારી થાયછે.
ગમેતો ખસખસને બદલે એટલાજ સફેદ તલ લેવા.

કરી મરધીની ૨ જી.

મરધી ૧ ને સાફ કરીને કાપેલા કકડા, ચોખ્ખા તોળા ૨,

જુડે તોળો ૧૧, ખસખસ તોળા ૫, આડુ તોળો ૦૧૧, હળદના ગાઠીયા તોળો ૦૧, બુજેલી બાયસીંગના દાણા ૫૦, નવી સુકાં કોપ-રાની વાટી ૧, કાદા તથા ધી દરેક શેર ૧, તજ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧૧૧, ઝેળચી ૧૫ ના દાણા, મોટા સુકા મરચા ૭-૮, ચીચોરા કાઢેની આમલી શેર ૦૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪

આમલીને ઘોષ ઝેક પાથેર થડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહડે કાઢી લઈ છુછો ફેફા દેવા ધાણાને બુજુ છુદીને તાદરા કાઢવા. મરચા, ઝેળચી, ચોખ્ખા, ખસખસ તથા જીરાને ઠીકરા ઉપર જુડુ જુડુ જરા લાલ બુજુ કોપરાને છોલવુ પછી ઉપલા બધા સામાનને આડુ, હળદ તથા સીંગ સાથે ઘાઝુજ બારીક પીસ્તુ. કાદાને છોલી બારીક સેવ કાપી ધીમા તળી મગ્ગીના કકડાને ઘોષને તેમા નીમક સાથે નાખી ચમચે મેળવીને ઢાકવુ પાચેક મીનીટ પછી ઉઘાડી માહે પીસેલા મસાલો ભેળીને પાછુ પાચેક મીનીટ ઢાકવુ, પછુ વચમા ઉઘાડીને ચમચ કરવી કારણ હેઠે મસાલો લાગશે ત્યારબાદ દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમા આથે રાખવું મરચી ચરેને આમલીનું ડોહડે ભેળી પાચેક મીનીટ પછી ઇગારે રાખવુ, પછુ અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ધી બરાબર છુટુ પડેને ઉતારવુ ઝે કરી સારી લાગેછે અને આઠ માણસ માટે પુરતીછે ગમેતો ખસખસને બદલે ઝેટલાજ સફેદ તલ લેવા.

કરી માછલીની.

તાજ મોટા હમણાની સાક કરીને કાપેલી કટખી રતલ ૧ અથવા ઝેટલાજ વજનની સમારેલી કોળમી, મોટુ પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણિયુ, દણેલી હળદ તથા ચોખ્ખા દરેક ઉપસેલી ચમચી ૨, કાદા શેર ૦૧ છોલીને બુકા જેવા કાપેલા, ધી શેર ૦૧, મોટા લીલા મરચા ૮, જલદ સરકો પાથેર ૦૧, નીમક ખપ મુજબ

હમણા અથવા કોળમીને નીમક લગાડી પદર મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજુ ધોવી નાળીયેરને પાતા ઉપર પીસી તેમા ઝેક પાથેર ગરમ પાણી નામી ચોળીને ઘાઝુ દુધ કાઢી ફરી પાછુ પીસી દોઢ પાથેર પાણી રેડીને દુધ કાઢી ઝે દુધમા હળદ ભેળી

અને ચોખ્ખાને ધણા બારીક પીસી એ પણ હળદવાળા કુધમાં ભળવું પછી કાદાને ધીમાં લાલ તળી તેમાં માછલી યા કોળમીને જરા તતરાવી હળદચોખ્ખાવાળું કુધ, આખાં મરચા. તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે ચુકી માછલી યા કોળમી ચરવા આવેને પેહેલું કાઢેલું ધાડું કુધ રેડી ઇંગારે રાખી ધી છુટું પડવા માડેને સરકો રેડી બરાબર ધી છુટું પડેને ઉતારવી મોટી કોળમીને ચરતાં વખત લાગશે માટે તે હોય તો નાળીયેરનું છેદલે કાઢેલું કુધ અડધા પાથેર વધારે કાઢવું તળેલા છમણાની પણ એ કરી અને છે. એ કરી સારી થાય છે.

કરી માછલીની ૨ જી.

કોષ પણ સારી જાતની માછલીની કટકી શેર ૧, ધી શેર ૦૧, કાદા શેર ૦૧૧, સોજી કઠણ દહી નવટાક, સુકા મરચાની ભુકી તોજો ૦૧, મોઠા લીલા મરચા, આડુ; લસણ; જીરું, હળદ તથા તાંદરા કાઢેલા ધાંણા દરેક તોજો ૧, મેથીના દાણા વાલ ૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા નીમક દરેક તોજો ૨, કોથમીર ઝુડી ૧ ના પાદડા બારીક કાપેલા.

આડુ, લસણ તથા જાદા શેર ૦૧ ને છાલવું અને એ ત્રણડેને ધાંણુ, જીરું, મેથી, હળદ તથા મરચાની ભુકી સાથે પાતાપર ધણું બારીક પીસવું આમલીને અડધા પાથેર પાણીમાં એક કલાક કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ ખુબ ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લેવું પછી બાકીના કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળેલા અને આમલીનાં ડોહરામાં પીસેલો મસાલો, દહી તથા તળેલો કાદો ભેળી માછલીને બરાબર ઘોઘને ને ખરચોટી આખાં લીલા મરચા નાખી બધું તપેલીમાં ધીની અદર નાખી ઇંગારે ઢાંકીને ચુકી માછલી ચરીને કરી તૈયાર થાયને ઉતારવી. તપેલી કલઈ ભરેલી લેવી.

કરી મુસાવાદી.

સોજી કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, ધી શેર ૦૧, કઠણ દહી તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, કીમ ભરેલી પાથેર ૧, કાંદા શેર ૦૧૧ છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, લસણ તથા નીમક

દરેક તોળા ૨, કાળાં મરીનાં દાંણા તથા ઐળચી દરેક ૧૫, તજનો કકડો ઇંચ ૨, લવંગ ૧૦, આડુ તોળો ૧, હળદ તોળો ૦૧, સોજીં દુધ શેર ૧.

આડુ લસણને છાલીને છુંદવુ અને કાંદાને ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારવું પછી ઐળચી, લવંગ, તજ, હળદ, મરી તથા નીમકને પાતા ઉપર ઘણું આરીક પીસ્તુ અને ગોસ્તને થડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ અધું કાંદાવાળી તપેલીમા ભેળી પોણા શેર પાણી રેડી ઠાંકી કોલસાને ઇગારે સુકી ઠાંકણુપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરી ધીપર આવે લાંસુધી રાખવું. તેટલા બદામને છાલી ઘણીજ આરીક પીસ્તી અને દુધમા દહી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુષે સુકી દુધ ફાટીને પાણી તદન છુટ્ટ પડેને કપડાથી બધું પાણી ગાળી નાખી ફાટેલાં દુધમાં બદામ તથા ક્રીમ મળવી ગોસ્તની તપેલીમાં ભેળી ઇગારે રાખી અવાર નવાર ચમચ કરી ધી પર આવેને ઉતારવું. વધારે ખટાસ બેઢયે તો ખાતી વેળા લીઝુનો રસ નીચવવો. તીખાસ બેઢયે તો મસાલા સાથે મોટાં સુકા મરચા પ પીસ્વાં. આઐ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મેલેયા.

મરઘીનાં પીલાં ૧ ને સમારીને કાપેલા કકડા, ધી શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, મરચાંની બુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાંદા શેર ૦૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, આડુ તોળો ૦૧, લસણ નાનો કડો ૧, જાદું નાળીયેર ૧ ખમણેલું, લીલી આના પાદડાં ૨, લવંગ તથા ઐળચી દરેક ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૧૧, કાકડી અથવા દોધીના છાલીને કાપેલા બે ઇંચના કકડા શેર ૧૧.

તરકારીને પાણીમાં બીનવી રાખવી. પીલાંના કટકાને ધોવા. નાળીયેરને પીસી તેનું અડધા શેર દુધ કાઢવું. પછી આનાં પાદડાં વતરેગે બધા સામાનને પાતાપર આરીક પીસી ધીમાં લાલ કરી માહે પીલાંના કકડા ભેળી ઐમજ લાલ કીધા પછી તરકારી, આના પાદડાં તથા નાળીયેરનું દુધ નાખી ઇગારે ઢાળને સુકવું અને પીલુ ચરી ધીપર આવેને ઉતારી પાદડાં કાઢી નાખવાં.

કરી લેજટદાર.

સોજાં કુમળા ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, ધી શેર ૦૧૧, કાદા તથા છોલેલા કુમળા ખીટરટના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦૧, કુમળા ગાજર તથા સલગમ બેઉને છોલીને ખારીક કાપેલાં દરેક નવટાંક, સોજાં કુધ શેર ૦૧, નીમક તથા ચણાની દાળ દરેક તોળા ૨, આડુ તથા હળદ દરેક તોળો ૧, ઝિળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, તજનો કકડો ઇંચ ૧, જવત્રી તોળો ૦૧, લીજુ નો રસ નાના ચમચા ૬, ખાડ રતલ ૦૧

આડુને છોલીને છુદવુ પછી કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી ધી શેર ૦૧ મા લાલ તળી ગોસ્તને થંડા પાણીથી બે વખત ધોઈને ઝે, તરકારી, આડુ તથા નીમક નાખી પોણાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇગારે મુકી ઢાકણપર થોડુ પાણી આપવું અને ગોસ્ત ચરેને માહેથી કાઢી લઈ ખાકીના ધીમા લવગ નાખીને બરાબર કકડાલીને તેમા ચરેલું ગોસ્ત નાખીને લાલ કરવું પછી ખાકીના બધા સામાનને ધણી ખારીક પીસી ગોસ્તમા ઝે તથા ચરેલી તરકારી બધું ભેળી ઇગાર પર મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ધી છુટું પડેને છેલ્લે લીજુનો રસ તથા ખાડ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવું. તીખાસ પસદ હોય તો જોટા સુકા ચાર પાચ મરચાને મસાલા સાથે પીસ્વા. ઝે કરીનો ટેસ્ટ ધણી સારો લાગેછે અને ઝેટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી વાઈન.

જોટા પાકટ નાળીયેર ૨, જીરૂ તોળો ૧, લસણ તથા કાળાં મરી દરેક તોળો ૦૧, લીલી અથવા મુકી હળદના ગાઠીયા તોળો ૧૧, જોટા લીલા મરચા તથા આડુ દરેક તોળા ૨, ઘઉંનો આટો તોળા ૨૧, નીમક તોળો ૧૧, કાદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪, લીજુનો રસ નાના ચમચા ૨, ગ્રેવી વગરનું તતરાવેલું ખાર પકાવેલું ગોસ્ત, મરધી અથવા તાજ માછલી ઝે ત્રણમાનું જેને ઝેક મરજી મુજબ લેવું.

નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરૂ, મરી, હળદ તથા છોલેલાં લસણને પાતા ઉપર ઘણું જ ખારીક પીસ્વું અને ઝેક શેર ગરમ

પાણીમાંથી ચાર વખત થોડું થોડું નાખી પીસી પીસીને ચાર વખત દુધ કાઢવું આડુને છાલવુ અને ઐની તથા મરચાંની ધણીજ બારીક કાતરી કાપવી. કાદાને છાલી ભુકા જેવા કાપી ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમા આડુ તથા મરચા નાખી જરા ભુજવુ અને નાળીયેરના દુધમાં આટાને બરાબર મેળવી નીમક નાખી કાદાની તપેલીમાં રેડી ગોસ્ત, મરધી યા માછલી ત્રણમાનુ જે એક કરી માટે પકાવ્યુ હોય તે માહે મેળવી કકરો પડેને સરકો તથા લીલુનો રસ રેડી ચમચે ભિળી ઇમાર પર રાખી ધી છુટ્ટ પડેને ઉતારવુ એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે

કરી સરકામાં ગોસ્તની.

ધણાં કુમળાં ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, કાદા તથા ધી દરેક રતલ ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દસેલી હળદ, આખા મરી, ૭૩ તથા નીમક દરેક ઉપસેની ભરેલી ચમચી ૧, મોટા સુકા મરચા ૪, જલદ સરકો નહી પણ ધણી નરમ સરકો બાટલી ૦૧, ખીજો સરકો અપ મુજબ.

આડુ લસણને છાલવુ અને ઐ તથા ખીજો બધો સામાન જરા સરકામા પાતા ઉપર ધણી બારીક પીસવો અને કાદાને છાલી ભુકા જેવા કાપી માટીની સોજ વપરાયલી તપેલી યા ઐનેમલનાં તદનજ આખા વાસણમા ધીમા બદામી રંગનો તળી તેમા પીસેલો મસાલો ભેળી લાલ કરી ગોસ્તને ઘાઈ તે તથા નીમક નાખી અડધી બાટળી નરમ સરકો રેડી માટીનુ ઢાકણુ યા કોડીની રકાખી ઢાકી ઇમારે મેલી અવાર નવાર ચમચ કરી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ધી છુટ્ટ પડેને ઉતારવું ગોસ્તને બદલે ગમેતો એક નાના ભરેલાં હાફ ફાઉલની કરી એજ પ્રમાણે બનાવવી એ કરી મજાહની લાગેછે અને એટલી કરી ચાર જણને પુરતી છે.

કરી સરકામાં માછલીની.

છમણા, રાંમસ અથવા ટુમરીની તળેલી કટકી અથવા તળેલી કેળમી એ ચારમાનું જેને એક રતલ ૧, સોજો જલદ સરકો

ખાટલી ૦ા, ડીચકાં કાઢેલા મુકાં મરચાં તોળો ૧, છાલેલા આડુ તથા લસણની ઘણીજ ખારીક સ્લાઇમ દરેક તોળો ૦ાા, જીરૂ તથા નીમક દરેક તોળો ૦ા, કાળા મરી તોળો ૦ા, ખીન્ને પીસ્વા માટે સરકો અપ મુજબ.

આડુ, લસણ તથા માછલી જીરૂ રાખી ખાકીના ખીન્ન બધા સામાનને જરા સરકામા ખારીક પીસીને પછી માટીની સોજી તપેલી યા તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમા બધુ ભેળી ઢાકયા વગર ઇંગારે ચેરવી ખાફેલા આવલ યા ખીચડી સાથે ખાવી એ કરી ઘણા દીવસ સુધી રહી શકે છે માટે તેમ રાખવી હોય તો પવનમાં ઉંધાડી રાખી તદન થંડી થાયને અપટ ઢાકણની બગણીમા ભરવી.

કરી સાંધની.

પાણીમાં નીમક નાખી તેમા સાંધને ખારી કોટળા કાઢી નાખી માસના ગમે તેટલા કટકા કાપવા પછી કરી માછલીની લખેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન લઇને અથવા કરી મરચી અથવા ગોસ્તની લખેલી છે તે મુજબનો સામાન લઇ તેમાજ લખેલી રીતે સાંધની કરી બનાવવી. સાંધ બકાય છે ત્યારે કોટળા લાલ રંગના થાય છે.

કરી હાદુસ.

સોજાં કુમળા ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧ ના કકડા, ધી તથા કાદા દરેક ચેર ૦ા, મસુરની દાળ ડીપરી ૧, તાદરા કાઢેલા ધાંણા, આડુ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, લસણ તથા દસેલી હળદ દરેક તોળો ૧, ખરી કેસર વાલ ૩, તજનો કકડો ઇચ ૧, એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, કંઠુ દહી પાથેર ૧ાા.

આડુ, કાંદા તથા લસણને છોલી એ બધુ તથા ધાંણા દરેક અડધું લેવુ અને તેને ખારીક પીસી તેનો રસ કાઢી દહી તથા નીમક સાથે ભેળી ગોસ્તને ઘોષ એમા ખરમોટવુ પછી ખાકીના કાદાને ભુકા જેવા કાપી અડધા ધીમા શીકા લાલ તળી દહી સાથવુ ગોસ્ત ભેળી ઢાકીને ઇંગારે મુકી મુકુ થાયને ઉતારવુ પછી મસુરની દાળને ચુટી ઘોષ ગોસ્ત મેળવી ચરે તેટલું પાણી રેડી ઢાકીને ઇંગારે મુકી ચરેને

બાકી રહેલા સામાનને બારીક પીસી બાકીનાં ધી સાથે તપેલીમાં નાખી પદર મીનીટ ઇંગારે રાખીને ઉતારવું

કૉકેસ.

સોજીં ફરમે નકી ગોસ્ત તથા મોઠા પટેટા દરેક રતલ ૦૫, બારીક જુકા જેવી કાપેલી પાસ્લા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૧, લીજી ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, દલેલા મરી તોળો ૦૫, પાઉનુ કીમ, ઇંડા, આટો તથા ધી અપ સુજી.

પટેટાને છોલી થોડાં ધીમાં ગોસ્ત સાથે ખારે પકાવી અડધા પાથેર જેટલી ઘાડી ગ્રેવી રાખવી અને માહેથી ગોસ્તને કાઢી લઈ તેના બારીક ખીસા છુદવે અને પટેટાને બારીક કાપવા પછી એમાં એક ઇંડુ, ખીજે સામાન તથા અપતી ગ્રેવી ભેળી હાથને આટો લગાડી કવાબ જેટલા ગોળા કરવા અને ખીજા ઇંડા દોહવી તેમાં ભોળી છેલ્લે પાઉના કીમમાં ખરમોટી અડધા કલાક રાખ્યા બાદ ખીજાં અપ ભેગા ઇંડાં દોહવી તેમાં ભોળીને કઢાઈમાં ડુબવું ધી બરાબર કકડાવીને તળવા

કૉકેસ ચોખાના.

જીગસાલ ચોખા રતલ ૦૫, દુધ પાથેર ૧, માખણ તોળા ૫, બદામનું એસેન્સ ટીપા ૫, બારીક છુદેલી ખાંડ ચેર ૦૫, પાઉનું કીમ; ઇંડા તથા ધી અપ સુજી

ચોખાને ચુટી ઘોઈ અર્ધકચ્છા રાખી પાણી કાઢી નાખીને દુધ રેડી ઇંગારે સુકી નરમ અને સુકા થાયને માખણ, ખાંડ તોળા ૫, દોહવેલું ૧ ઇંડુ તથા એસેન્સ મેળવી પાછું ચુલે મેલી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારી થડું થાયને ગોળા કરી ખીજા ઇંડાં દોહવી તેમાં ભોળી છેલ્લે પાઉના કીમમાં ખરમોટી કઢાઈમાં ડુબવું ધી કકડાવી તેમાં તળી બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવવી.

કલર્ડ સુગર.

થોડી લોક સુગરને જાદી છુદવી અને રગ આધસકીમનો છે તેના થોડા ટીપા હથેલીપર નાખીને પછી ખાંડને ભેડ હાથની હથેલી

વડે ખુબ ચોળીયાથી ખાડ ગોલાખી રગની થશે તેને સુકી થવા ગરમ જગ્યામાં સુકીને પછી કોઈ પણ મીઠાઈ ઉપર રગીન ખાંડ ભેંધતી હોય તો એ ભભરાવવી પાળી અથવા બહુ રગની ખાંડ કરવી હોયતો રગકેક તથા જૅલીનો છે તે પ્રમાણે બનાવી કેસર અથવા ચુલીનો રંગ લેવા અને ભુરા રગ માટે જરા ચોકોલેટનો ભુકો લઈ ઉપલીજ રીતે ખાડમા મેળવવા.

કલેજ ખારી.

બકરાની નાની કલેજ ૧, કાદા ચેર ૧ છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપેલા, ધી ચેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુ દેણું, નીમક તોળો ૧૧.

કલેજને સાફ કરી સોજ ઘોષ પાણીમા એક તોળો નીમક નાખી તેમા નરમ બારી થડી થાયને નાના કકડા કાપવા પછી કાદાને ધીમા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી કલેજ તથા બારીનુ નીમક નાખી સમયે મેળવી એક પાથેર પાણી રેડી ઇગારે ઢાકીને સુકી કલેજ બરાબર નરમ થઈ ધીપર આવેને ઉતારવી

કલેજ તળેલી.

બકરાની નાની કલેજ ૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુ દેણું, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક તોળો ૦૧, કોથ-મીર ઝુંડી ૨ ના પાદડાં તથા મોટા લીલા મરચા ૨ બેઉ બારીક કાપેણું, નીમક તથા ધી ખપ મુજબ.

કલેજ ખારીમાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખી બારીને કકડા કાપી બધે સામાન તથા અડધે તોળો નીમક ભેળીને તેમાં ખરમોટી એક કલાક કલેજને આથી રાખ્યા પછી ધીમા તળવી.

કલેજ ભુંજેલી.

બકરાની નાની કલેજ ૧ ને સાફ કરી નાના દોઢ ઇંચ જેટલા કકડા કાપી સોજ ઘોવી અને કલેજ તળેલીમા લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો તથા ઘાણુ જીરાનો મસાલો સપાટ ભરેલો નાનો સમયે ૧ તથા નીમક તોળો ૦૧ બધુ સાથે જરા બાકુ જેવુ પીસી તેમા કલે

જીના કકડા ખરમોટી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી ભુંજવાની લોઢાંતી સાફ સીકને જરા ધી લગાડી તેમાં કલેજીના કકડા ખોસી ગામડી કોલસાના ઇંગાર ઉપર ભુંજવા મુકવી પણ ઇંગારને કલેજી અથડે નહીં માટે બે ઇંટ સામસામી મુકી તેની ઉપર સીક ચેલીને એમ રેહવા દેવી નહીં પણ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી અધેથી એક સરખી ભુંજવી.

કલેજી મસાલાની.

કલેજી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે ખારી કકડા કાપવા અને કાંદા શેર ૦૮ ને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી પાથેર ધીમા લાલ તળી કલેજી તળેલીમા લખેલા અધા મસાલા પીસી માહે તે જરા ભુજી કલેજીના કકડા નાખી ચમચે મેળવી નીમક સપાટ ભરેલા નાનો ચમચો ૧ નાખી ઢાકીને તતરાવવી અને એક પાથેરને આસરે પાણી રેડી ઇંગારે રાખી ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી

કવાખ ઇડાંના.

કટલેસ ઇડાના લખેલા છે તેજ પ્રમાણે અધા સામાન લઇ-તેજ રીતે તૈયાર કરી કવાખ વાળીને તેમજ તળવા

કવાખ કરીના.

પાઉન્ડ કીમ તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, માખણ નાના ચમચા ૨, ખાફેરા ઇડા ૧૦ ની દાળ, નીમક તોળો ૧, ધી ખપ મુજબ

ઉપલા અધા સામાનને પથરની ખલમા ખારીક છુદી ખપતું ખપતું માખણ નાખી કવાખ વળે તેવું કંઈ કરવું, જેમ કરતા માખણ ઘટે તો ખીજી લેવું અને ગોળા કરી કઢાઇમા વી કકડાવીને તળવા.

કવાખ કોળમીના.

સમારી કોટળા કાઢી સાફ કીધેલી તાજી કોળમી રતલ ૧, ઇંડુ ૧, જીરૂ, દલેલા મરી, હળદ તથા ગાંધ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટા લીલા મગમાં ૪-૫, કાદા શેર ૦૮, લવંગ ૧૦, લસણનો નાનો કરો ૧, નીમક, ચાખાનો આટો તથા સોજી મીઠું તેલ અથવા ધી ખપ મુજબ

કોળમીની અંદર નેસ જેવા દારો રેહછે તે આધામા આવે તો ઠીક નહીં માટે તે બધાંમાંથી બરાબર કાઢવો અને ઉપસેલા ભરેલા બે ચમચા નીમક સાથે ભેળીને પદર મીનીટ રાખ્યા પછી થોડો ચોખ્ખો આટો લગાડીને સોજી ઘાઈ તદ્દન કોરડી કરી પથરની ખલમાં આરીક છુદવી. લસણને છોલવુ અને કાદાને છોલી આરીક બુકા જેવા કાપી તેમાંના અડધાને જરા ધીમાં તળવો પછી બધા સામાનને પાતા ઉપર આરીક પીસી છુદેલી કોળમીમા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર મેળવીને પછી પાછું ખલમા છુંદીને ભેળવુ પછી છેલ્લે ઇંડુ ભાજીને અંદર તે ભેળી કઢાવ્ય વાળી પેણામા ધી અથવા તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમા કવાય મુકી ઉપર ઢાકણ ઢાકવુ એક પડ તળાયને ચુલાપરથી પેણાને ઉતારી કવાય થંડા થયા પછી તવાયાથી ફેરવી ખીજી પડ પેહેલાનીજ માફક તળવું. પથરની ખલ નહીં હોય તો પછી સોજી દીમડા ઉપરકોળમીને છુંવી.

કવાય ખતાઈ.

નકી ગોસ્તનો ઘણોજ આરીક છુદેલો ખીમો રતલ ૦૧, આરીક છુદેલું જીરૂ તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦૧, મેળચી તથા લવંગ બેઉ મળી તોળો ૦૧ છુદેલુ, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ પાંચ બેઉ છોલીને છુદેલુ, ઘણા આરીક છુદેલા ધાણા તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહીનો મઠો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, બદામની ખીજ નવટાક છોલીને ઘણી આરીક છુદેલી, કાદા તોળો ૧૧૧ છોલીને છુદેલા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ઇંડું ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૩ વાટેલી, ધી ખપ મુજબ

કાદા, આડુ તથા લસણનો રસ કાઢી તેમા બધા સામાન તથા ખીમો મેળવી એક કલાક રાખ્યા બાદ છેલ્લે મઠો, બદામ તથા ઇંડું ભેળી હાથને જરા ધી લગાડી નાના કવાય વાળવા અને પેણામા અથવા કઢાઈમા ધી કકડાવી તેમા તળીને કાઢ્યા પછી લીંબુના રસમાં ભેળવા.

કવાય ખીમાના.

નકી ગોસ્ત રતલ ૧ નો ઘણો આરીક છુદેલો ખીમો, કાંદા ચેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા; મોટા લીલાં મરચા ૨-૩,

કુદનાનાં પાદડાં ૧૨ એ ત્રણડે બારીક કાપેલું, બારીક કાપેલી સંલરી તથા પાર્શ્વી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દસેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આકુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, છુદેલી એળચી, લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધી ખપ મુજબ.

આકુ લસણને છોલીને છુંદવું કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાળી નવટાંક ધીમા તળી માહે આકુ લસણ વધારી ગરમ મસાલો તથા ઇંડા સીવાય ખીજો બધો સામાન ખીમામાં મેળવી અડધા પાથેર પાણી રેડી નીમક નાખીને સુકો તતરાવેલો પકાતી કાઢીને ગરમ મસાલો ભેળી પાતા ઉપર બારીક પીસી છેલ્લે ઇંડા દોહવીને તે ભેળી કવાબ વાળવા અને કઠાઈમાં કુખટું ધી કકડાવી તેમાં તળવા. મીઠાસ પસદ હોયતો ખીમો રાધતી વેળા માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી

કવાબ ગોસ્તના તળેલા.

સોળાં નકી ગોસ્ત રતલ ૧ નો ધારદાર છરાથી ઘણુંજ બારીક છુંદેલો ખીમો, કોથમીર ઝુંડી ૫ ના પાદડા, કુદનાના પાદડા ૧૨ તથા મોટાં લીલાં મરચા ૪-૫ એ ત્રણડે ઘણું બારીક કાપેલું, દસેલાં મરી તથા હળદ દરેક તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આકુ તોળો ૧૧ તથા લસણ તોળો ૦૧ બેઉ છોલીને છુંદેલું, ધી ખપ મુજબ

સાધારણ કવાબ બનાવવા માટે ઉપર લખેલા બધા સામાનને ખીમા સાથે બરાબર ભેળી લાકડાના ખલખતાથી છુદીને કાઢ્યા પછી એકથી દોઢ કલાક ચાળણી યા ભોચા તળે ઢાકી રાખ્યા બાદ હાથને પાણી લગાડીને કવાબવાળી કઠાઈમાં કુખટું ધી કકડાવી તેમાં કકરા તળવા કવાબ તળતી વેળા ગમે તો ઉપર ઢાંકણ ઢાકવું, તેથી બરાબર ચરશે. એ તળેલા કવાબનો ખીમો આથતી વેળા ગમે તો માહે સોળું તદનજ પાણી વગરનું કઠણ દહીં શેર ૦૧ ભેળવું મીઠાસ પસદ હોયતો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. કવાબની અદર ઇંડા મુકીને બનાવવા હોય તો કઠણ બાફેલાં ઇંડાના

આડા બંને કકડા કાપવા અને કવાબના આથેલાં ગોસ્તના કવાબ વાળ્યા પછી તેની અદર આડો કરી ઇડાને અકેક કકડો વચમાં મુકી ઇડાં આઉર દખાવ નહી તેમ ઉપરથી બધ કરવુ. પણ એમા દહી તથા આંડ ઘેવી નહી આથી રાખ્યા વગર પુર્ત કવાબ બનાવવા હોયતો દહી તથા આંડ ઘેવુ નહી પણ ઉપર લખેલા સાધારણ કવાબના સામાનને તેજ રીતે મેળવ્યા પછી પાકુ પપાક હોય તો તેના છાલેલા કકડા તોળા રા અને કાચુ હોયતો તોળો ૧૧ લખ તેને કાટળી યા કાસીયા વડે ઘણુ જ બારીક વાટીને માહે તે મેળવવુ અથવા કાચાં પપાકિતુ કુધ દસ ટીપા મેળવીને ઉપર મુજબ કવાબ વાળવા અને તળતા થીમા વળગે નહી માટે ઘઉં યા ચોખાના ઘણા સેજ આઠામા દાખ્યા વગર હલકે હાથે અળગા ખરમોટી પુર્ત થી કકડારી માહે તળવા મુકી તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લગડી યા છાલકી તપેવીમા ઢાકીને મુકી હેઠે ઇગાર રાખવા, તેથી કવાબ ચરીને ઘણા પોચા થશે એ પપાક સાથના કવાબ કદાચ તળતી વેળા વેરઇ ગયા હોય તો પછી તેને પુર્ત પાછા મસળી નાખી માહે બે ઇડા મેળવી એજ રીતે વાળીને આટે લગાડી તળવા. મરજી પડે તો એ કોઇખી કવાબમા ધાણાજીરાને મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખવો

કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલા.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામા સાધારણ કવાબ બનાવવા પેહેલેજે લખેલું છે તેજ મુજબ બધા સામાન તૈયાર કરવો અને હાથને જરા તાડી યા પાણી લગાડી મોટા કવાબવાળી અડધો કલાક છુટા છુટા વખાતા રાખ્યા બાદ લોઢાની સોજી સીક અથવા સાફ કીધેલા ખજુરીના સોટાને જરા થી લગાડી તેમા કવાબ ખોસ્વા અને ગામડી કોલસાના ઇગાર સળગાવી કવાબ હેઠે ઇગારને લાગે નહી માટે સીક યા સોટાના બેઉ છેડા અકેક ઇટિ યા નળીયા ઉપર ગોઠવીને અળચુ રાખી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી સરખા ભુજીને પછી ઉપર જરા સોજી થી લગાડી પાછા ગરમ કરી સીક યા સોટામાથી સભાળીને કાઢી લીધુ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવા એમા દહી, પપાક તથા આંડ નાખવી નહી

કવાખ દમોરી.

કવાખ ગોસ્તના તળેલામાં પેહેલેજ સાધારણ કવાખ બનાવવાના લખેલા છે તે મુજબનો અધા સામાન તૈયાર કરવો. પણ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટા કવાખ વાળવા નહીં ઘણીજ ત્રીણી લખોટી જેટલા અધા કવાખ બનાવવા અને કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળી પલાવ યા ખીચડી જેમાં એ કવાખ નાખવા લખેલું હોય તેમાં નાખવા. એમાં દહી, ખાડ તથા પપાઉ નાખવું નહીં.

કવાખ નાળીયેરના.

નાળીયેર ૧ ઘણું આરીક ખમણેલું, પટેટા શેર ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧૧, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટાં લીલા મરચાં ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા દસેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ નોળો ૦૧ છોલીને છુદેલું, ઈંડુ ૧, ઘી અપ મુજબ

નાળીયેરનું કુધ નીકળે નહીં તેમ હલકે હાથે સુકા પાતા ઉપર પાણી વગર ઘણું આરીક પીસ્તું કોથમીર મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરી અડધી કોથમીરને આરીક કાપવી અને અડધીની સાથે મરચાંને પીસ્વાં. કાદાને છોલી અડધાને જુકા જેવા કાપવા અને અડધાને સેવ જેવા કાપી તેને ધીમા કકરો બદામી રગનો તળવો પટેટાને નરમ આરી છોળીને બરાબર મેંશ કરવો પછી અધા સામાન બરાબર ભિળી તેના નવ ભાગ કરવા અને હાથને પાણી લગાડી ગેળ કવાખવાળી કઢાઈમાં કુખતુ ઘી કકડાવી સભાળથી ધીમે બળતે ઘણું લાલ તળવા ગમે તો સુકા પાઉના ક્રીમમાં રોળીને તળવા. કવાખના સામાનમાં સપાટ ભરેલો એક ચમચો ખાડ ભિળીને મીઠા બનાવેલા કવાખ વધારે સારા લાગે છે એ કવાખ ગોસ્તના કવાખ જેવાજ લાગે છે

કવાખ પાપડાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં લખેલું છે તેમ પણ ગોસ્ત મરઘી વગર અમચીજ પાપડી રાધવા સુકવી અને પાપડી ચરવા આવે અને માહે થોડું પાણી રહેને કવાખ ગોસ્તના તળેલામાં સાધા-

રણુ કવાય બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ કવાય વાળીને તૈયાર કરી તળીયા વગરના કાચા કવાયને પાપડીની ઉપર બધા પાથે પાથે મુકી તપેલી ઢાકી ઇંગારે રાખી કવાય કઠણ થાય અને પાણી બળી પાપડી ધીપર આવેને ઉતારવું. એ કવાયમા પપાડ, દહી તથા ખાડ નાખવી નહી.

કવાય પુકસંદ.

કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ગાા, સોજી કઠણ દહી શેર ગા, આડુ શેર ગા, જયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર, છાલેલા કાદા તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ગા, દલેલા મરી તોળો ૧, દુધપાક જેવુ ધાડુ કીધેલુ દુધ પાથેર ૧, લીચુનો રસ નાના ચમચા ૪, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨ બેઉ છુ દેલુ, ખરી કેસર વાલ રાા વાટેલી, જુ જેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, ધી ખપ મુજબ

બદામને છાલીને બારીક પીસી ધાણાને બારીક પીસવા કાદાને પણુ પીસવા પછી ગોસ્તના નાના કકડા કાપવા અને દહીને કપડામાં નાખી માહે પાણી હોય તે નીકળી જાયને કાઢવુ પછી કાંદા, આડુનો રસ, નીમક, મરી, કેસર, ધાણા, લીચુનો રસ સમગ્ર બિળી ગોસ્તના કકડાને એમા ખરમોટવા અને દુધપાકમા દહી, બદામ, ઝેળચી, લવંગ બધુ બરાબર મેળવી છેલ્લે ગોસ્તના કકડાને લગાડી તેની ઉપર ખમણેલું પનીર લભરાવવુ અને સોઢાની સોજ સીકને ધી લગાડી તેમા ખોસી કલેજ જુ જેલીમા લખ્યા મુજબ જુ જવુ.

કવાય ભેજનાં.

બકરાના તાજ ભેજ ૩, મીલનો પેહેલા નબરનો ધઉનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, નીમક, દલેલા મરી તથા બારીક કાપેલી પાર્સલી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડા ૨, ધી ખપ મુજબ.

કટલેસ ભેજનાં પેહેલામા લખ્યા મુજબ ભેજને સાફ કરી બાકી થંડા થાયને પથર યા લાકડાની ખાડણીમા ખીજ સામાન સાથે છુંદીને પછી માહે ઇડાં મેળવી કવાયમા કઢાધમા ડુબવુ ધી કકડાવી તેમાં તળવા

કવાખ મરધીના.

કવાખ ગોસ્તના તળેલામાં લખ્યા મુજબ અધિ સામાન લેવો પણ ગોસ્તને અદલે મરધીના સીનાં તથા પગનું નકી માસ લઈ છુદીને તેજ રીતે કવાખ બનાવવા ઐમા દહી, પપાઉ તથા ખાડ નાખવી નહી.

કવાખ માછલીના.

તાજ છમણા રાંમસ અથવા મોટી માગણુ યા બોધતા કાંટા તથા ચામડું કાઢીને નકી માસ તથા ધી દરેક શેર ૧, કાદા શેર ૦ા છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા, તદન કઠણુ દહી શેર ૦ા, ચણાની દાળ; ભુજેલા બારીક છુદેલા ચણા તથા ચાડુ દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ખસખસ દરેક તોળા ૨, બારીક છુદેલા ધાણા તોળો ૧, મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, છુદેલી તજ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુદેલા સવા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ઐળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦ છુદેલુ, ઇડા ૧ ની સફેદી

ચણાની દાળને પીસ્વી, ચાડુને છોખી ઘણુજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું ખસખસને બારીક પીસ્વી પછી માછલીના માસને તેલ લગાડીને ઘાઈ ચણાનો ચાટો લગાડી પાશેર દહીમા ભિળીને બે કલાક રાખ્યા બાદ પાછી ધોવી અને તેમથી પાચ તોળા માછલીને જીદી કાઢી રાખી બાકીની બચીના બારીક કટકા કાપવા ચારબાદ ચોડા ધીમા કાદાને લાલ તળી તેમા માછલીના કટકા, ધાણા તથા નીમક નાખી તતરાવવું અને ઉતારી થડુ થાયને ખીમા જેવી કાપી તેમા પીસેલી દાળ, ખસખસ તથા સફેદી ભિળી પેલી જીદી કાઢી રાખેલી પાચ તોળા માછલીને પણ બારીક કાઢી તે તથા ખીજો સધળો સામાન તથા ખીજ નવટાક કાદાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને તે પણ મેળવી કવાખવાળી કદાઇમા પુરતું ધી કકડાવીને તેમા તળવા વધારે સ્નાદીબ્દ કવાખ કરવા હોય તો પાશેર ખાડનો પતળો શીરો કરી તેમા કવાખ મેલી ચુલે મુકી ચાસ પી શીરો સુકાયને કાઢવા.

કવાખ માછલીના તીખા.

ચામડું તથા કાટા કાઢી નાખીને માછલીનું નકી માસ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, તદન કઠણુ દહી શેર ૦ા, છુદેલી ઐળચી, લવંગ

તથા તજ તણ મળી ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, આરીક છુ દેલા મુવા, ધાણા તથા આડુ દરેક તોળો ૧, સોજી મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, છુ દેલુ ૭૩, દણેલા મરી તથા નીમક દરેક ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચણાનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, ધી ખપ મુજબ.

આડુને છાલી છુ દીને રસ કાઢવો પછી માછલીના અડધી ધમ જેટલા કટકા કાઠી મીઠું તેલ લગાડી ખુબ ઘોઈ ચણાનો આટો લગાડીને થોડીવાર રાખ્યા પછી કરી ઘોવી સારખાદ આડુનો રસ કાઢી તે તથા નીમક લગાડી અડધાં દહી સાથે બધો મસાણો ભેળી તેમા માછલીને ખરમોટવી અને કાદાને છોલી તેના પણ માછલી જેટલા કટકા કાપી લોઢાની પતળી સોજી સીકને જરા ધી લગાડી તેમા એક માછલીનો અને એક કાદાનો કકડો એમ અચાર નવાર ખોસી ગામડી કોલસાના ઇગાર ઉપર ભુજવા મુકી અડધુ ભુંજાયને બાકીના દહીમા સેજ પાણી તથા જરા ધી ભેળી માછલી પર તે લગાડીને બરાબર ભુજવી તૈયાર થાયને ખીજી કકડાવેલું સોજી ધી લગાડવુ

કવીન કર્કટર.

તાજ પડા ૧૨ ની દાળ, કીમ ભરેલી થેર ૦૧૧, ખાડ તોળા ૭૧, નોઘયો વાઘન ગ્લાસ ૧૧, નીમક ચમચી ૧

દાળને ખુબ દોહરી તેમા ખાડ ભેળી છેલ્લે કીમ નાખી ધગ-ધગતા ઇગાર પર મેલી ધુટી ઘાડું થાયને ઉતારી થડું થાયને નોઘયો ભેળી ગમેતો થોડી બદામની આરીક સ્લાઇસ નાખવી નીમક પસંદ નહી હોયતો તે નાખવુ નહી.

કવીન ટ્રોપ્સ.

તાજી સોજી માખણ, સેકીને મુકા કીધેલા મીલનો પેટેલા ન બરનો ધઉનો આટો, ઘોઈને કોરડી કીધેલી કરટ દરાખ તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦૧, જયફળ ૦૧ ખમણેલુ, તાજ પડા ૪, લગાડવાનુ ખીજી માખણ ખપ મુજબ.

પડાની દાળને ખુબ ધુટવી અને સફેદીને કંદણુ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને ધુટી નરમ કરી તેમા ખાંડ તથા જયફળ ભેળી

થોડી થોડી કરી સફેદી તથા દાળ મેળવી પાત્ર સાત મીનીટ ધ્રુટી આટો તથા દરાખ હલકે હાથે ભેળવું અને ત્રીણા મેરાં કાગળને માખણ લગાડી તેની ઉપર થોડે થોડે છેટે ચમચા વડે કચ્છતરતા ઇડા જેટલી મેળવણી મુકી દસથી પદર મીનીટ ગરમ ભટ્ટીમાં ભુજી ટ્રોપ્સ થડા થાયને કાગળ પગથી ઉપાડવા

કસ્ટર.

સોળુ તાળુ કુધ શેર ૧, ખોખરી કાઘેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦, તળનો કકડો ઇંચ ૧, તાળ ઇડા ૮, લોચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, ખાડ રતલ ૦

અડધા કુધની સાથે લોચુની છાલ, કૅરવેસીદ તથા તળને કલઇ વાળી સોજી તપેલીમા ચુલે ત્રણ કકડા પાડવા અને ઇડાને ખુબ દોહવી ખાકીના કુધમા ઝે તથા ખાડ ભેળી બધુ સાથે મેળવી ઝેક વાસણુમાથી ખીજ વાસણુમા છ સાત વખત નાખીને પછી ચાળ-ણીમાથી ગાળી કાઢી થોડીવાર ઠરવા દઈ ઉપર શીણુ આવ્યુ હોયતો તે કાઢી નાખી કપમા ભરી તુર્ત ગરમ ભટ્ટીમા ભુંજવુ અથવા વાટી યા લગડીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર ભુજવુ આઝે કસ્ટર મળહનુ થાયછે

કસ્ટર ૨ જી.

સોળુ તાળુ કુધ શેર ૧, તાળ ઇડા ૧૨ ની દાળ ખુબ દોહવેલી, છુ દેલી સોજી ખાડ તોળા ૭, આઇસીનગલાસ તોળા ૦, બદામનુ ઍસેન્સ ટીપા ૩-૪, ઘૈંડી ચમચી ૨.

દાળમા થોડુ થોડુ કરી બધુ કુધ બરાબર ભેળીને ગાળી ખાડ તથા આઇસીનગલાસ નાખી ઇગારે મુકી પતળા કુધપાક જેવુ થાય ત્યા સુધી ધ્રુટીને પછી ઉતારી કોડીના વાસણુમા નામી ઍસેન્સ તથા ઘૈંડી નાખી થડુ થાય ત્યા સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવુ હલાવ્યા વગર રાખતા દહીના જેવુ બધાઇ જશે. આઝે કસ્ટર સ્પજકેક અથવા ઝેવાજ ખીજ પુડીંગ યા કેક અથવા સાધના સાથે ખાવુ. ઝે ધણુ મળહનુ થાયછે મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ વેનીલાનુ તથા બેચી ત્રણ ટીપાજ મોલાખનુ ઍસેન્સ છેદલે નાખવુ

કસ્ટર ૩ જી.

સોજીં દુધ શેર ૧૧૧, લીજી ૧ ની છાલ, આરાઈટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજા ઘડા ૩ ની દાળ, સફેદ ખાડ તોળા ૭૧

દુધમાંથી નાના છ ચમચા દુધ જીડુ કાઢી રાખીને પછી કલ્પવાળી તપેલીમા બાકીના દુધને લીજીની છાલ સાથે અડધો કલાક ઇંગારે સુકી ઊતારીને ગાળવુ પછી પેલા પાચ ચમચા થ ડાં દુધમા આરાઈટને બરાબર મેળવી ગાંગડા નહી થાય તેમ થોડુ થોડુ કકડા-વેલાં દુધમા રેડતાં જવુ અને મેળવવુ. તેકેડે દાળને ખુબ દોહવી તેમાં ખાંડ નાખીને તે આરાઈટની મેળવણીમા ભેળી ઇંગારે છુટયા કરી માહે જોશ આવવા દેવો નહી ઘટ થાયને ઉતારવુ આમ્મિ કસ્ટર પુડી ગ માટેછે.

કસ્ટર આરાઈટનું.

આરાઈટ તથા ખાડ દરેક તોળા ૮, સોજી દુધ શેર ૧, તાજા ઘડા ૩ ખુબ દોહવેલા, છુદેલુ જયફળ ૧, વેનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૧૧૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭

આરાઈટને થોડા થ ડા પાણી સાથે બરાબર મેળવી કરવા દધ ઉપરનુ પાણી કાઢી નાખવું અને દુધને કકરો પાડી ગાંગડા નહી થાય તેમ માહે જરાજરા કરી મેળવી થ કુ પડેને બધો સામાન માહે ભેળી પાઇદીશમા ભરી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા અથવા લગડી કે વાટીમા ભરી પુડી ગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર જુજવુ. પછુ ઐમા હેઠે ઘણો સેજ ઇંગાર રાખવો બાકી હોય તો ઐક ઉડા વાસણમા ભરી માહે પાણી નહી જય તેની સભાળ રાખી ઉપર ભીનવેલુ કપડુ બાધી ઐક કલાક બાકી આમ્મિ કસ્ટર સાઈં લાગેછે.

કસ્ટર ઍમીકૉટ જમનુ.

કોઇ પણ જાતનો પફપેસ્ટ બનાવી પાઇદીશના તળીયામા સુકી તેની ઉપર ઐક ઇંચ જડુ જમનુ પડ પાથરવુ અને ત્રણ તાજા ઘડાંને ખુબ દોહવી અડધો શેર સોજા દુધમા ભેળી તેમા ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના

અમચો ૧ તથા બદામનુ ઍસેન્સ ટીપા ૩ ભેળી ઍ મેળવણીને જામની ઉપર પાથરી ગરમ લટ્ટી યા તંદુરમાં પદરથી વીસ મીનીટ જુજવું.

કસ્ટર કીમ.

તાજ કીમ ભરેલી શેર ૧, સોજુ કુધ પાથેર ૧, તજનો કકડો ધમ્ય ૧, લીચુ ૧ ની છાલ, સોજ સફેદ ખાડ રતલ ૦૧, તાજ ઇંડા ૮ ની દાળ

ઇંડાની દાળને જુબ દોહવવી પછી કલઇવાળી તપેલીમાં કુધમા તજ તથા છાલ નાખી એ કકરા પાડી ઉતારીને ગાળી માહે કીમ તથા દાળ ભેળી ખીજ સોજ તપેલીમા ઇગારે ધુ ટી ધાકુ થાયને ઉતારી કોડીના ઉડા બોલમા નાખી થંડુ થાય ત્યા સુધી અમચાથી હલાવ્યા કરીને પછી ગ્લાસ અથવા કપમા ભરવુ

કસ્ટર કૉફી.

સોજુ તાજુ કુધ શેર ૧, તાજ ઇંડા ૮ ની દાળ, ખાડ તોળા ૩૦, દલેલી સોજ કૉફી તોળા ૨, સોજ ગોલાખ નાના અમચા ૩ અથવા ગોલાખનુ ઍસેન્સ ટીપા ૩.

કુધમા ખાડ નાખી ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારીને તુર્ત માહે નીશ નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ ગાળીને તદન થંડું પાડવુ પછી ઇંડાની દાળને જુબ દોહવીને તે તથા ગોલાખ યા ઍસેન્સ ભેળી ઉડા કપમા ભરી કપ અડધા કુબે તેટલુ પાણી ઍક પોહોળા પાટીયામા કુકું કરી તેમા કપ ગોલવીને મુકી બળતુ કરી ઢાકણ ઢાકી તેપર રાખ નાખીને છુટા છુટા ઇગાર મુકવા, જ્યેથી બાફ થયેલુ પાણી કસ્ટરમા પડે નહી ઍક કલાક બાફીને કાઢવુ ગમેતો ઍકજ મોટા વાસણમા ભરી તેની ઉપર કપકુ બાધીને બાફવુ.

કસ્ટર કૉફી ર જુ.

છુ દેલી સોજ કૉફી તોળા ૨, સોજુ કુધ શેર ૧, દલેલી ખાડ નવટાક, તાજ પ ઇંડાની દાળ.

દુધમાં ખાંડ નાખી કકરો પાડવો. ડોંશીમા કકરા પડવું એક પાથેર પાણી રેડી ચાર મીનીટ ઢાકયા પછી કપડાંથી ગાળીને દુધમાં ભેળી થડુ થાયને ઇડાની દાળને ખુબ દોહવીને તે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારી કપમાં ભરી થડું થાયને ખાવું. ગમેતો ટેસ્ટ માટે છેલ્લે ગોલાખનુ ઍસેન્સ ત્રણ ટીપા ભેળવું.

કસ્ટર કૉર્નફ્લોઅર.

કસ્ટર આરાફ્ટનુ છે તેજ સુજળ બધા સામાન લેવો પણ આરાફ્ટને બદલે કૉર્નફ્લોઅર લેવો અને તેજ રીતે બનાવવું. એ કસ્ટર સાફ લાગે છે

કસ્ટર ગુસબરી.

છલટાંમાથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસબરી રતલ ૨, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, સોજ ખાંડ રતલ ૦૧૧, માખણ તોળા ૨, ખમણેલુ જાયફળ ૦૧.

ગુસબરીને સોજ ઘોષ એક પાથેર થડા પાણી સાથે કલક લરેલી તપેલીમા ઇગારે મુકી લાકડાના ચમચા વડે અવાર નવાર ભચડીયા કરવુ અને બધા રસ નીકળે પછી ઉતારી બારીક આધરાની ચાળણીથી રસ ગાળી લઈ થડો થાયને ઇડાની દાળને ખુબ દોહવી ને, માખણ તથા ખાંડ રસમા ભેળી ઇગારે ઘુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી જાયફળ ભેળી કસ્ટરના ગ્લાસોમા ભરવુ. માહે કકરો આવવા દેવો નહી

કસ્ટર ગોલાખી.

સોજુ દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૦૧, વેનીલાનુ ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧૧, ગોલાખ અથવા બદામનુ ઍસેન્સ ટીપા ૫, તાજાં ઇડા ૧૮ ની દાળ, કીરમજની ઘણી બારીક ભુકી ચમટી બે અથવા રંગ આધસક્રીમનો ખપ સુજળ

દુધને એક કકરો પાડી ખાંડ તથા કીરમજ હોય તો તે ભેળવી દાળને કોડીના વાસણમા લાકડાના ચમચા વડે ખુબ ઘુંટી તેમાં દુધ થડું થાયને જરાજરા કરી બધુ મેળવવુ. ત્યારબાદ જરાપણ

હાથ રાખ્યા વગર ધંગારે ધુંટી ધાડું થાયને ઉતારી મોટા છેડની કલધી ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણીમાંથી છાડીને ઍસેન્સ તથા કીરમળ નહી હોય તો પછી મેળવણી ગોલાખી થાય તેટલો આઈસક્રીમનો રંગ ભેળી અમથું આવુ અથવા સ્પંજ કેક યા સાધનાં સાથે આવુ. ઍ કસ્ટર ઘણુ સાઈં લાગેછે

કસ્ટર ચૌકોલેટ.

ચૌકોલેટ રતલ ૦૧, સોજુ કુધ શેર ૧૧, ખાડ શેર ૦૧, તાજ ઇડાં ૬, વેનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૧૧, ગોલાખનુ ઍસેન્સ ટીપા ૪.

કુધને બાળી પતળા કુધપાક જેવું કરવુ ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળવી ચૌકોલેટને થોડાં કકડતા પાણીમા બરાબર પીગળાવી તેમા બાળેલુ કુધ ભેળી ઍક કકરો પાડી ઉતારવુ અને કુકુ થાયને ખાડ સાથના ઇડા મેળવી પાછુ ધંગારે મુકી ધુટયા કરી કુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઍસેન્સ ભેળી કપમાં ભરવુ.

કસ્ટર ચોખાના આટાનું.

સોજુ કુધ શેર ૧, મીલનો પેહેલા ન બરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજ ઇડા ૪ ની દાળ ખુબ દોહવેલી, તજનો કકડો ઇચ ૦૧, ખાડ રતલ ૦૧, કડવી બદામ ૬ છોલીને જરા ગોલાખમા પીસેલી, મીઠી બદામ ૧૫ ને છોલીને સ્લાઇસ કાપેલી, ઘણુ સોજુ ગોલાખ નાના ચમચા ૩

તજ નાખી કુધને ઍક કકરો પાડી ઉતારીને તજ કાઢી નાખી ખાડ ભેળી થકુ પાડી જરાજગા કરી દાળ અને પછી આટો બરાબર મેળવી છેદણુ બદામ ભેળી ધંગારે ધુટીને ધાડુ કરી ઉતારીને ગોલાખ ભેળી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી આઐ કસ્ટર મજાહનુ લાગે છે.

કસ્ટર તાપીચોકાનું.

તાપીચોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, કુધ શેર ૦૧, માખણુ તોળા ૨, સફેદ ખાડ નવટાક રેતેકયાદાઈ અથવા વેનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૧, તાજ ઇડા ૪, બદામનાં મકરન તોળા ૨૧ છુ દેલા.

તાપીયોકાને સોજ ધાઇ પાણી નામી ધંગાર ચેરવી નરમ કરી પાણી સુકવીને દુધ રેડી ચુલે ધુંટયા કરી કઠણ થાયને ખાંડ તથા માખણ નાખી તે પીગળેને ઉતારવું અને ધડાને ખુબ દોહવી તેમાં એ રાધેલા તાપીયોકામાંથી એક ચમચો ભરી બરાબર મેળવીને પછી બધાંમાં ભેળી ધંગાર પર એક કકરો પાડી ઉતારી થડું થાયને ઍસેન્સ નાખી દીશમાં કાઢી ઉપર મકરનનો ભુકો બબરાવવો.

કસ્ટર નાળીયેરનું.

સોજુ મોટું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, તાજ ધડા ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩

નાળીયેરને સોજ પાતાપર પીસી સેજ પછુ પાણી નાખ્યા વગર નીકળે તેટલુ બધુ દુધ કાઢી કપડાથી ગાળવુ અને ધડાને ખુબ દોહવી તે તથા ખાંડ એમાં ભેળી કાસીયામાં ભરી હેડે થોડો અને ઉપર વધારે ધંગાર સુકાને ભુજવુ

કસ્ટર પનીરનું.

જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળા ૭ા, સોજુ માખણ તોળા ૫, તાજ ધડા ૨, દુધ પાથેર ૦ા.

ધડાને ખુબ દોહવવા અને માખણને ધુંટી નરમ કરી બધુ સાથે ભેળી હાલકા પાઇદીશમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુજવુ

કસ્ટર બદામનું.

કડવી બદામની ખીજ તોળો ૧૧, મીઠી બદામની ખીજ તોળા ૧૫, ઘુ દેલી ખાંડ રતલ ૦ા, ક્રીમ ભરેલી તથા સોજુ દુધ દરેક થેર ૦ા, તાજ ધડા ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ખોખરી કીધેલી કરવેસીદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કકડો ૫ ચ ૦ા, લીજુ ૦ા ની હાલ, ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

બદામને છાલી ગોલાખ સાથે ઘણી ખારીક પીસ્વી ધડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો પાથેર દુધમાં કરવેસીદ, હાલ તથા તજ નાખી કકરો પાડીને ગાળવુ અને બાકીના

દુધમા બદામ, ખાડ તથા ક્રીમ નાખી હાય વડે ખુબ ચોળી કકડાવેલું
 દુધ થકુ પડેને તેમા પેહેલે ઇડાં મેળવ્યા પછી બદામવાળી મેળ-
 વણી ભેળી ઇગારે ઘુટી ધાકુ થાયને ઉતારી થંકુ પડે ત્યા સુધી
 ચમચાથી હલાવ્યા કરવું ગમેતો ટેસ્ટ માટે ચાર ટીપા ગોલાખનું
 ઍસેન્સ નાખવું. આમ્મિ કસ્ટર સાર થાયછે

કસ્ટર બદામનું ૨ જી.

બદામની ખીજ રતલ ૦૧, કડવી બદામ ૫, ક્રીમ ભરેલી તથા
 દુધ દરેક શેર ૦૧, ખાડ રતલ ૦૧, તાજા ઇડા ૬ ની દાળ, ગોલાખ
 યા ઍરેન્ડલાવર વૉટર નાના ચમચા ૨

બદામને છોલી જરા જરા ગોલાખ યા ઍરેન્ડલાવર વૉટર
 નાખીને છુદવી અને ઇડાની દાળને ખુબ ઘુટવી પછી બધા સામાન
 ભેળી કપમા, દીથમા યા વાટીમા ભરી પુડી ગ તથા પાંચ બનાવવાની
 રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ

કસ્ટર બાફેલું.

સોજી દુધ શેર ૧, ખાડ શેર ૦૧, તાજા ઇડા ૩, ઐળચી ૧૨,
 જાયફળ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), બદામની ખીજ ૧૪, વેનીલાનું
 ઍસેન્સ ટીપાં ૪૫ (પોણી ચમચી), ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપા ૪
 અથવા સોજા ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, ખોખરી કાઢેલી કંરવેસીદ
 તોળો ૦૧

બદામને છોલીને ખારીક સ્લાઇસ કાપવી ઐળચી જાયફળને
 છુદવું ઇડાને ચમચાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળા કરવા પછી
 દુધમા ખાડ પીગળાવી ગાળી ચુલે લગભગ અડધુ બાળી ઉતારીને
 થકુ થાયને તેમા દોહવેલા ઇડા તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઐ
 મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા ઐક ભોલ અથવા કાસીયામા ભરી તેની
 ઉપર ભીનવેલુ જાડુ કપડું બાંધવુ અને પોહોળી તપેલીમા પાણી
 ભરી તેમા કસ્ટરનું વાસણ મેવી ઢાકણ ઢાકી મોટે બળે મુકવુ
 પછી કકરો પડતા કસ્ટરના વાસણમા પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુર
 રાખવુ. ઐક કલાકે કસ્ટર બધાથે કસ્ટરના વાસણપર કપડું બાંધ્યું

નહી હોયતો પછી ઢાંકણુપર જરા રાખ પાથરી તેની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા, તેથી ઢાંકણુપરનો બાફ અદર કસ્ટરમા પડશે નહીં. ઉપર લખ્યા મુજબનુ ઍસેન્સ તથા ગોલાય નાખવાને બદલે મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ટેસ્ટ મુજબ લેમનનુ ઍસેન્સ નાખ્યાથી પણ સારી સ્વાદ થાયછે, તેમજ ઘણીજ બારીક વાટેલી સોજી ખરી કેસર બે ચમચી ભરીને ઍસેન્સને બદલે દુધ બાળીને ઉતારવાપછી તેમા બરાબર મેળવીને જનાવેલા કસ્ટરનો ટેસ્ટ મળહોને જુદોજ થાયછે

કસ્ટર ખીસ્કીટનું.

રેતેફ્યા કેક તથા બદામના ઝીણા મકરૂન દરેક રતલ ૦ા, સોજી દુધ શેર ૧ા, તાજા ઇડા ૩, ખીજી ૨ ઇડાની સફેદી, રેફ-કરટ જૉલી રતલ ૦ા, ખાડ તોળા ૫, જાયફળ તોળો ૦ા

રેતેફ્યા કેક તથા મકરૂનને છુદી ભુકો કરવો ત્રણ ઇડાને ખુબ દોહવી દુધમાં મેળવી ખાડ નાખી ચુલે ધુટીને ઘાડા દુધપાક જેવુ થાયને ઉતારી મકરૂન તથા કેકના ભુકા ઉપર રેડી બધું બરાબર મળે ત્યાં સુધી ધુટીને દીશમાં કાઢવું. પછી બે ઇડાની સફેદીમા જૉલી નાખી લગભગ એક કલાક સુધી ખુબ મેળવીને પછી દીશમાની મેળવણી ઉપર રેડી તેની ઉપર જાયફળ ખમણુવુ

કસ્ટર ભુજેલુ.

કસ્ટર બાફેલામા લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઈ તેજ રીને તૈયાર કરી બાફવાને બદલે નાના ઉડા પાઈદીશમા અથવા કાસીયામા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર લાલ ભુજવુ ગમેનો થોડી ચારોળી તથા પસ્તાને છોલી પસ્તાની સ્લાઈ કાપી ઉપર તે નાખવુ

કસ્ટર રાજખરી.

થોડી તાજી રાજખરીને ભચડી તેની ઉપર સફેદ ખાડ પુરવી બભરાવી થોડા ઇંગારપર મેલી રસ નીકળેને ઉતારી તોળવુ અને તે શેર ૦ા થાય તો તાજા ઇડા ૩ ની દાળને ખુબ દોહવી તે, લોંબુને

રસ નાના ચમચા ૨ તથા કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧ તેમાં ભેળી કલઈ-વાળા વાસણમાં ધીમે ઇંગારે ધુટી ધાડું થાયને, ઉતારી થંડું થાયને ઝલાસમા ભરવું.

કસ્ટર લીંબુનું.

કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧, તાજા ઇંડા ૪, ઝેડી નાનો ચમચો ૧.

ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવી તેમા સફેદી, ખાંડ તથા કીમ નાખી બરાબર ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે ધુટી ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થાયને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ઝેડી મેળવી કપમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુજવુ અથવા કાસીયામા ભરી ઇંગારપર ભુજવું.

કસ્ટર લીંબુનું ૨ જી.

તાજાં ઇંડા ૮ ની દાળ, લીંબુ ૨ ની ખારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો રસ તથા ઝેડી દરેક નાનો ચમચો ૧, સફેદ વાઇન ચમચી ૨, ખાડ શેર ૦૧

સફેદ થાય ત્યાં સુધી દાળને ધુટવી અંને કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી તેમા અડધો શેર ગરમ પાણી, લીંબુની છાલ, રસ તથા ખાડ સઘળું ભેળી ઇંગારે ધુટી ધાડું થાયને ઉતારી વાઇન તથા ઝેડી ભેળી સોજી કલઈ ભરેલી ઝીણા આધરાની આળણીમાથી છાડી થંડું થાયને કપમા ભરવુ દાર પસદ નહી હોયતો એ કરતાં પણુ ઓછો નાખવો.

કસ્ટર લીંબુનું ૩ જી.

તાજી કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, મદીરા દાર તથા ઝેડી દરે ચમચી ૨, તાજા ઇંડા ૮ ની દાળ, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧ (ટીપા ૩૦)

દાળને ધુટીને તદ્દન પતળી કરવી પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા કીમને ઇંગારે ઠીંગળાવી ઉતારીને જરા જરા કરી બધી દાળ તથા દાર એમા ભેળી કોડીના ઉડા વાસણમા ભરી આગમચથી ચુલે માટે બળતે એક તપેલીમા કકડવુ પાણી તૈયાર રાખી તેમાં કસ્ટરવાળુ

વાસણ મેળી સુલટે હાથ ઐકળ નરફથી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ધાડું થાયને ઉતારી છેલ્લે ઍસેન્સ નાખવું. દારૂ પસદ નહી હોયતો લખ્યા કરતા ઝાછો લેવો. આઐ કસ્ટર સારૂ લાગેછે.

કસ્ટર સપરચનનું.

સોળાં ફરમાસુ સપરચન રતલ ૪, સોજી ખાડ રતલ ૧, તાજાં ધંડા ૮ ની દાળ, તજનો કકડો ધંચ ૧.

સપરચનને છોલી વચમાનો ડાડો કાઢી નાખી નાના કકડા કાપી પોણો શેર પાણી, તજ તથા ખાડ સાથે કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધંગારે ઢાંકીને સુકવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી સારી કાની ધુટી સોજી ચાળણીથી છાડી કાઢી દાળ બરાબર મેળવી પાછું ધંગારે સુકી ધુટવું અને ધાડુ થાયને ઉતારી કસ્ટરના ઝલાસમાં ભરવું.

કસ્ટર સફેદ.

કીમ ભરેલી શેર ૦૧, તાજા ધંડા ૪ ની સફેદી કઠણ કફ ચઢાવેલી, ખાડ શેર ૦૧, સોજો ગોલાય અથવા ઑરેંજફલાવર વોટર નાના ચમચા ૨, જવંત્રી અડધા જયફળની છુંદેલી

કલધ ભરેલી તપેલીમાં કીમ સાથે જવ ત્રીને ધંગારે મેલી બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે ખાડ તથા કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળી પાછું ધંગારે સુકી ધુટયા કરવું અને ધાડુ થાયને ઉતારી ગોલાય યા ઑરેંજફલાવર વોટર મેળી કસ્ટરના ઝલાસમાં ભરવું

કારેલાં ખીમો ભરેલાં.

ચાર કારેલાંને ચીરી માહેથી ગર તથા ખીયા કાઢી નાખી ઉપરની કંગન કાપી કાઢવી અને થોડું નીમક લગાડી કલધવાળી ચાળણીમાં સુકી તેની અંદર ભેસ્તુ ઢાકણ ચડું ઢાકી ઉપર વજન મેલી પાણી ઝરે પછી ધોઇને અર્ધકચરા બાકી અડધા રતલ ખીમાને સુકો તતરાવેલો રાધી તેમાં ખાડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા ટેસ્ટ સુજળ વેલાતી સૌસ મેળી કારેલામાં ભરી ખીમો બાહેર નીકળી નહી જાય માટે અકેક કારેલાને દોરાથી બાંધી લેવું અને કગાઇ યા પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં ધીમે બળતે લાલ તળવાં.

કારેલાં મસાલો ભરેલાં.

કારેલાં ખીમી ભરેલામાં લખેલી રીતેજ પણ ખીમાને બદલે કરી મરઘી અથવા ગોસ્તનીમા લખેલા મસાલાને આમલી સાથે ખારીક પીસીને કારેલાંમા તે ભરીને તળવા

કાલુનું ઇસ્કું.

કાટળામાથી કાઢેલાં સોજ કાલુ કુડી ૨૧, કાદા શેર ૦૧૧, ધી રતલ ૦૧, ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના અમચા ૩, મીટાં લીલાં મરચા ૫-૬ ઘણાજ ખારીક કાપેલા, નીમક તોળો ૧૧, વેલાતી સૌંસ નાના અમચા ૬, આડુ તોળો ૦૧ છાલીને ઘણાજ ખારીક ભુકા જેવુ કાપેલુ

કાલુમાની કાકરી કાઢીને સોજ ધોવા કાદાને છાલી ભુકા જેવો કાપી ધીમા રીંકો બદામી રગનો તળી માહે આડુ નાખવુ અને બરાબર લાલ થાયને આટો ભેળી તેને તળવો પછી આસરે પોણા-શેર થંડુ પાણી રેડી નીમક તથા કાલુ નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર અમચ કરતી કારણુ અમચ નહી ફેરવ્યાથી આટો હેઠે ફરી જઘને પછી ડાઝેછે જગ ઘટ જેવુ થાયને મરચા મેળવવા અને કાલુ બરાબર ચરીયાં નહી હોયતો પછી ઢાકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતા રેહવુ અને બગબર ચરી ઇસ્કું ઘટ થઇ ધી બરાબર છુટુ પડેને સૌંસ ભેળી બે મીનીટ પછી ઉતારવુ એ ઇસ્કું સાફ થાય છે એમ કહેછેકે મે, જ્યુન, જ્યુલાઇ, તથા ઑગસ્ટ એ ચાર માસમા આવતાં કાલુ સાગ નહી હોવાથી તે ખાધાથી અવ-ગુણ થાયછે

કાવો સુઠ મરીનો

ઉજળા મરીના દાણા ૨૫ વજન બેઆની ભાર, પીપળી મુળના ગાઠ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઉજળા મરી ૫ દરના વજન નેટલી મેદા સુઠ, ચીનાઈ શાકર તોળો ૧

ઉજળા મરી, પીપળીમુળ તથા સુઠને જરા ખોખર કરીને દોઢ પાથેર પાણી તથા શાકર સાથે સોજ તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધીમે આથે મુકવુ અને બધુ પાણી બળી અડધા પાથેર જેટલુ રહેને ઉતારી કપડાથી ગાળી કાવો ગરમ ગરમ પીવો. એજ સામા

નને રેહવા દઇ તેમા ઉપર મુજબ પાણી રેડી શાકર નાખીને ખીજ
મે દીવસ સુધી ઉકાળીને કાવો બનાવવો તે પછી કાઢી નાખીને
ઉપલા વજનનો ખીજો નવો સામાન લેવો. શાકર નહી હોયતો ખાડ
પણ ચાલશે. ગમેતો ટેસ્ટ માટે મે ત્રણ ઝિંજીરના દાણાને ખોખરા
કરીને તે પણ ઉકાળવામા સાથે નાખવા.

ક્રીમ.

સોજી તાજી દુધ ખપ મુજબ લઇ તેને મે ત્રણ કકરા પાડી
થડું કરી સોજી કથરોટમા મેથી હઠી ઇંચ જેટલું ભરી દુધને લાગે
નહી તેમ ઉપર બારીક કપડું બાધવુ અને થંડીની રૂતુમાં રાત્રે ગ્રાહ-
ણમા મુકયાથી સહવાર સુધીમાં તેની ઉપર ક્રીમનો બદો પોપડો
બંધાશે તેને કાઢી લઇ જે ચીજમાં ક્રીમ નાખવા લખેલું હોય તેમાં
વાપરવી ખીજી રૂતુમાં જે મુજબની ક્રીમ અથવા ખીજી કોઇપણ
રીતની ક્રીમ મુબદ્દમાં ધરધુટ બની શકશે નહી માટે પાન સાથે
ખાવાના ચુનાના જેટલીજ ઘટ અને તેવાજ રગની સેજ ચીકાસ
વાળી બાહર ગામથી આવતી ક્રીમ ડેરીમાંથી તૈયાર મળેછે, તેમજ
અહીની સાચામા બનાવેલી પણ ડેરીમાંથી મળેછે. તે ક્રીમ પણ
રગમા તો ઝિંજીર હોયછે પણ ચીકણી હોતી નથી, તેતો બાળેલા
ઘાડા દુધના જેવી અને ખટાસ વગરની તદ્દનજ મોલી હોયછે પણ
રાખ્યાથી ખીજે દીને જે ક્રીમ ઘટ થાયછે બધેથી ક્રીમતો તોળીને રત-
લને હીસામે મળેછે. પણ આજે ચોપડીમાં કઠણુ યા પતળી ક્રીમ જ્યા
ખી વાપરવા લખેલુ હોય ત્યા ભરવાના પાથેરાનું માપ ગખીને કપ
યા ખીજ વાસણથી ભરીનેજ હમેશ લેવી તોળેલી ઘટ ક્રીમ રતલ ૧૫
ને તોળા ૫ હોયતો તે ભરેલી શેર ૧ થાયછે જ્યાખી હમેશ
થડી પડતી હોય ત્યા હેઠે લખેલી રીતે ક્રીમ બની શકેછે ઝિંજીર
ઉપર લખ્યા મુજબનાં દુધને કથરોટમાં ભર્યા પછી જ્યા પુરતી
હવાનો આવજ હોય ત્યા અથવા થંડકવાળી જગ્યામા કથરોટને
સરખી ઠેરવીને મુકી કપડુ બાધીને બાર કલાક રાખ્યા પછી ઉપર
જે પોપડો બંધાઇ હોય તે જરાખી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કથ-
રોટને ઇંચક્રી સેજ ઇંગારને મોટી સગડીમા મુકી તેપર મુકવી અને
દુધ ગરમ થાયને ઝિંમજ સભાળથી ઉતારી થડું થયા પછી ક્રીમનો

પોપડો કાઢી ધેવા. એ કીમ માખણ ખનાવવાના કામમાં આવેછે અને ચોઠી રકાખીમાં નાખી સફેદીને કફ ચઢાવે તેમ ખાવાના કાંટા વડે એને કીધાથી માહેલું પાણી છુટું પડીને ઘરમાં પણ માખણ ખની શકેછે, તેમજ એજ કીમને વીસ કલાક કથરોટમાં રાખ્યા બાદ કાઢીને બાટલીમાં ભરી થોડીને કાઢેલું માખણ ઘણું જલદી થોડી મીનીટમાં નીકળશે. પણ દુધ હમેશ ઘણુંજ સોજી, તાજીને ચોખ્ખું લેવું. બાહર ગામથી આવતી કીમતું પણ એમ રકાખીમાં કાંટા વડે કફ ચઢાવ્યાથી માખણ બનેછે.

કીમ ૨ જી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧૧, મીઠનો પેહલા ન બરનો ધઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૫, તાજાં ઇડાં ૧ ની દાળ.

આટામાં જરા જરા કરી દુધને બરાબર મેળવી ઇગારે ઘુટી ઘટ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું અને ઇડાંની દાળને ખુબ દાહવીને તે મેળવી બારીક આધરાંની ચાળણીથી છાંડવી.

કીમ ૩ જી.

તાજાં ઇડાં ૨ની દાળ, સોજી દુધ પાશેર ૧.

દાળને ખુબ દાહવીને પતળી કરી તેમાં જરા જરા કરી દુધ મેળવી ઇગારે મેલી જથ આપે લાંસુધી ઘુટીને ઉતારી થંડી પડે પછી વાપરવી. એ કીમ ચામા દુધને બદલે તેમજ ટાર્ટમાં પણ નખાયછે. એક ઇડાંની સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવીને તણુ કપ ચામાં કીમને બદલે નાખ્યાથી કામ ચાલેછે.

કીમ અનેનાસની.

સ્ત્રીનબાંનંતુ અથવા ખીજી સોજી જલેલીન તોજો ૧૧, સોજી દુધ શેર ૦૧૧, સોજી અનેનાસનો રસ નાના ચમચા ૬—૭, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોજા ૫ લીજીનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, અનેનાસના મુરખાના ઘણા ઝીણા કાપેલા કકડા તોજા ૨૧, કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧.

એક પાશેર દુધમાં જલેલીનને બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી બાકીના દુધને કકરો પાડી તે બિળી બાકીનો સામાન નાખી પંદર

મીનીટ સુધી ખુબ મેળવવુ પછી બીનવેલા માલડમાં ભરી અંધાયને કાઢવુ. ગમેતો આપસમા માલડ મુકી થકુ થાયને કાઢવુ

ક્રીમ આમંદ.

બદામની ખીજ તોળા ૧૨૧, કડવી બદામ તોળા ૨૧, ગ્રાઉન ઝેન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, સોજીનું દુધ શેર ૧ અથવા ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, તાજા ઇડા ૩ ની દાળ, લીજીની છાલ પરસોફ શુગરને પેહલે ધસીને પછી બારીક છુદીને આળેલી અથવા છુદેલી શાકરીયા ખાડ રતલ ૦૧, વેનીલાનુ ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇડાની સફેદી ખપ મુજબ.

મેઉ બદામને છોલી બારીક છુદવી ઇડાની દાળને ખુબ ઘુટવી. પછી દુધ અથવા ક્રીમને કૉર્નફ્લૉઅરમા જરાજરા કરી બરાબર મેળવીને પછી ઇડાની દાળ તથા ખાડ ભેળી ચુલે ઇગારે ઘુટી કઠણ થાય ને ટેસ્ટ મુજબ ઍસેન્સ મેળવી ળાસોમા ભરી ખાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર તે થોડી થોડી મુકવી

ક્રીમ આરાઈટની

આરાઈટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૩, સોજીનું દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૦૧, તજનો કકડો ઇચ્છ ૧, લીજી ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ

એક પાથેર પાણીમા આરાઈટને બરાબર મેળવી ઠરવા દઈ ઉપરનું પાણી કાઢી નાખવુ પછી દુધમા તજ તથા છાલ નાખી કકરો પાડી તજ તથા છાલ કાઢી નાખવી અને આરાઈટને પાછો મેળવીને પછી કકડતા દુધને આરાઈટપર જરાજરા રેડીને ગાગડા નહી થાય તેમ બરાબર મેળવી ખાડ ભેળી થકુ થાય ત્યા સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવુ. આએ ક્રીમ મુરખ્યા અથવા ફુટના ટાઈ સાથે ખાવામાં આવેછે.

ક્રીમ આલખર્ટ.

સોજીનું દુધ પાથેર ૧, તાજા ઇડા ૨, છુદેલી ખાંડ તથા ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફુડના અથવા ચીનાઈ ચવચવના મુરખ્યાના બારીક કાપેલા કકડા રતલ ૦૧, ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, નોઇચો તથા વેનીલાનુ ઍસેન્સ દરેક ચમચી ૦૧, સ્વીનર્બૉર્નનું અથવા ખીજી સોજી જલેલીન તોળો ૧૧.

ઇડાંને ખુબ દોહવવાં અને દુધને કકરો પાડી ઇડાંમા જરા જરા કરી રેડી બરાબર મેળવી અડધી ખાંડ નાખીને ચુષે મુકી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુટીને પછી ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળીને એમાં મેળવવું પછી જલેલીને અડધા પાથેર પાણીમા ઇંગારે પીગળાવી છેલ્લે બધા મેળવણીમા ભેળી મોદડને પાણીમા ભીનવીને તેમાં નાખી આપસમાં જમાવવું. આમ્મે ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે.

ક્રીમ ઇટલેયન.

ઑરેંજ અથવા સત્રાનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, બ્રૅડી નાના ચમચા ૪, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજી દુધ પાથેર ૧, સ્વીનચૉન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજી જલેલીન તોળો ૧૧, તજનો કકડો ઇંચ ૧, લીંબુ ૦૧ ની છાલ

દુધમા છાલ તથા તજને બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જલેલીન નાખી ઇંગારે મુકી ઘુટયા કરી જલેલીન પીગળેને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખવી અને બાકીના સામાનને ઑરેંજના રસમા ભેળીને છેલ્લે બધુ સાથે મેળવી ભીનવેલાં મોદડમા ભરી આપસમા મુકવી. તજ પસ દ નહી હોયતો તે નાખવી નહીં આમ્મે ક્રીમ ઘણી સારી લાગેછે

ક્રીમ ઇટલેયન ૨ જી

સ્વીનચૉન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજી આપસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, સોજી દુધ શેર ૧, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કકડો ઇંચ ૧, તાજ ઇડા ૬ ની દાળ, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રાજીબરી તથા વેનીલાનુ અસન્સ દરેક ચમચી ૧.

સોજી કલધવાળી તપેલીમા દુધ, ખાડ, તજ, લીંબુની છાલ તથા આપસીનગ્લાસ નાખી છેલ્લું પીગળે ત્યાં સુધી ઇંગારે ઘુટીને ઉતારી દાળને ખુબ દોહવીને તેમા જરાજરા કરી બધું બરાબર મેળવી થંડુ થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરી છેલ્લે લીંબુનો રસ ભેળી મોદડને પાણીથી ભીનવી તેમાં રેડી આપસમા મુકવી. તજ પસ દ નહી હોયતો નાખવી નહીં. આમ્મે ક્રીમ પણ સારી થાયછે,

ક્રીમ ઇટેલ્યન ૩ છ.

સ્વીનખોન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજી જલેતીન તોળા ૧૧૧, લીજી ૧ ની છાલ, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, છુ દેલી ખાંડુશેર ૦૧, લીંજુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, રાજખરી સીરપ નાના ચમચા ૬, ૨ ગ આધસક્રીમનો થોડાં ડ્રીપા

જલેતીનને પાથેર પાણીમા ઇગારે પીગળાવી તેમા લીંજુનો ઝસ તથા સીરપ ભેળવુ. પછી ક્રીમમાં લીજુની છાલ નાખી તેને ઇગારે કકડાવવી નહીં પણ પીગળાવવી અને એ ગરમ ક્રીમને જલેતીનની મેળવણીમા જરાજરા કરી મેળવી છેદલે ખાડ ઉમેરી રંગ નાખી થોડીવાર જરા ધુટીને બીનવેલા માદડમા ભરી આધસમા મુકવી એ ક્રીમ ધણી સારી લાગેછે.

ક્રીમ ઑવ તારતર કેક.

સોજી માખણ તોળા ૨૧, મીલનો પેહેલા નંબરનો ધઉંનો આટો રતલ ૩૧, ક્રીમ ઑવ તારતર સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, નીમક ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, દુધ શેર ૦૧.

આટામાં માખણ મેળવી ક્રીમ ઑવ તારતર તથા નીમક નાખવુ પછી દુધમા સોદા ભેળી આટા સાથે સારી કાતી મેળવી અડધી ઇચ જદો રોટલો વણી મોટા તપ્પલરની કીનારીથી કાપી બુજવાના પત્રા ઉપર મુકી ગરમ ભટ્ટીમાં વીસ મીનીટ બુજવુ

ક્રીમ ઑવ તારતર ડ્રીક.

ક્રીમ ઑવ તારતર તોળા ૨, ખાડ રતલ ૨, સોજી દુધ શેર ૨, લીજી ૧ નો ગાળેલો રસ તથા છાલ

અધા સામાનને બરાબર ભેળીને એક જગમા નાખવુ અને દુધને એ કકરા પાડી તેમા રેડી થંડું થાયને છાલ કાઢી નાખવી એ શરખટ થંડું તેમજ ગુણકારક છે

ક્રીમ કલેરન્સ.

ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, સોજી આધસીનગલાસ તોળો ૧૧, ખાડ તોળા ૫, નોઇથો નાનો ચમચો ૧, લીજી ૨ નો ગાળેલો રસ, તજનો બારીક બુકો ચમચી ૧.

આધસીનગ્લાસને ઐક પાથેર પાણીમા ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં કીમને પાચ મીનીટ ધુટીને માહે બધા સામાન ભેળી મોલડને પાણીથી ભીનવી તેમા ભરી આધસમાં મુકવી તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી ઐ કીમ ઘણી સારી લાગેછે.

કીમ કુંલીડોન્યા.

રાજપરી જામ, રેડકરંટ જૉલી તથા છુ દેલી ખાડ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇડા ૨ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી

કોડીના બોલમા બધા સામાન ભેળી પોણા કલાક સુધી લાકડાંના ચમચાથી મેળવવુ.

કીમ કૉફી

સ્વીનબૉન્સ અથવા ખીજા મેકરનુ સોજુ આધસીનગ્લાસ તોળા ૫, કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, ઘણી સ્ફોગ બનાવીને ગાળેલી કૉફી પાથેર ૧૧, મેદા ખાડ શેર ૦૧

આધસીનગ્લાસ ડુભે તેટલા પાણીમા ઇગારે પીગળાવવું અને કીમ સાથે બધા સામાન ભેળી આધસીનગ્લાસમા મેળવી જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતારી થ ડુ થાયને ભીનવેલા મોલડમાં ભરી આધસમાં મુકવી. ગમતો છેદલે થોડાટીપા ગોલાખનુ ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ મેળવુ.

કીમ ગુસખરી.

છલટામાથી કાઢેલી ગુસખરી રતલ ૨ ની ડાખળી કાઢી સોજા ધોઈ મુકી કરી ચીરીને પોણાથેર પાણી સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઢાકીને ઇગારે મુકી બરાબર નરમ થાયને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાકી કાઢી રસને ભરવો અને ને શેર ૦૧ થયો હોયતો તેમા સોજા ખાડ રતલ ૧, લીબુનો રસ ચમચી ૧૧ તથા અડધા લીબુની બારીક કાપેલી ઝાલ નાખી વીસ મીનીટ ઇગારપર રાખીને ઉતારવું. પછી સ્વીનબૉન્સ અથવા ખીજા મેકરનુ સોજુ આધસીનગ્લાસ અથવા જૉલેટીન જેને ઐક તોળા ૨૧ ને ઐક પાથેર સોજા ડુધમા પદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા બાદ ચુલે ઇગારે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવવો અને પીગળેને ઉતારી ગુસખરીની મેળવણી તદન થ ડી થાયને તેમા ભેળી ભીનવેલા મોલડમા ભરી ઉપર ગ્રીણ કપડાં ખાતી રાખી ખીજા દીને ઉપયોગમા લેવી

ક્રીમ ચોકોલેટ.

ચોકોલેટનો ખારીક ભુકો તોળા ૭૦, સ્વીનબૉન્સ આઇસીન ૭૫૫૫ તોળા ૩૦૦, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧૫, ખાંડ શેર ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, વેનીલા તથા ગોલાખનું બેસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

દાળને ખુબ દોહવી તેમા અડધા શેર ક્રીમ, ખાંડ તથા ચોકોલેટનો ભુકો ભેળી એક જગ અથવા ઉંડાં બોલમાં ભરી કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે મુકી માહે અમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને ઉતારી કલક ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં બાકી રહેલી ક્રીમ ભેળવી અને આઇસીન ૭૫૫૫સને એક પાશેર પાણીમાં પંદર મીનીટ ભીનવ્યા પછી ઇગારે મેલી અમચો ફેરવ્યા કરી પીગળેને ઉતારી જરા થડુ થાયને બધી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ માટે વેનીલાનું બેસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું બેસેન્સ મેળવી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી આઇસમા મુકવી.

ક્રીમ ચોકોલેટ ૨ જી.

ચોકોલેટનો ખારીક ભુકો તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૦૦, ખાંડ શેર ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ.

ચોકોલેટમાં ક્રીમ ભેળી દસ મીનીટ ઇગારે મુકી અમચાથી મેળવ્યા કરીને પછી ઉતારવું. પછી ઇંડાંની દાળ સાથે ખાંડને ખુબ ભેળી ચોકોલેટ સાથની ક્રીમમાં મેળવી કપમાં ભરવું અને કપ અડધાં ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીમાં ગોઠવી ચુલે રાખી વીસ મીનીટ બાફીને માહેથી કપ કાઢી થડી જગ્યામા મેળવાં. સસ્તું બેધવું હોયતો ક્રીમને બદલે એટલાજ સોજાં ડુધને કકરો પાડીને તેમાં ઉપલી રીતે બધું મેળવુ મરજી પડેતો વેનીલા તથા ગોલાખનું બેસેન્સ થોડાંજ ટીપાં છેલ્લે મેળવાં

ક્રીમ ચોખાના આટાની.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૭ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજાં ડુધ શેર ૦૦૫, ખાંડ તોળા ૫, સોજાં ગોલાખ નાના અમચા ૨.

એક પાથર દુધમા આટાને ધરાધર મેળવી ધડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને ભેળવું અને ખાકીના દુધને બે કકરા પાડી આટાની મેળવણીમાં સારી કાની મેળવી પાચેક મીનીટ ચુલે ચમચાથી છુટી કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાખ ભેળી ભીતવેલા માલડમાં ભરી આપસમા થડી કરી કોઈ પણ જાતનાં પતળા કસ્ટર, મુરખ્ખો, જલ્લી અથવા જમ સાથે ખાવી. ગમેતો ગોલાખને બદલે થોડાજ ટીપા ગોલાખનું અસેન્સ નાખવું એ કામ સારી લાગેછે

ક્રીમ ચૌપ.

કુમળાં પણ ભરેલા ફરખે ગોસ્તના બે પાસ્લી સાથના છ ચાપ લેવા અને તેનું એક હાડકું લાજી કાઢી ખીજી એક હાડકું ચાપની સાથેજ વળગેલું રાખી ગોસ્તવાળો ભાગ દીમડા ઉપર મુકી છરાથી ચાપ મારી પોહોળા કરીને પછી હલકે હાથે બેઉ પડ છુદવા. પણ છેક ખીમા જેવું થઈને ગોસ્તના કકડા છુટા પડે તેટલું બધું છુદવું નહીં પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરચીનામા લખ્યા પ્રમાણે આથી રાખ્યા પછી તેમાજ લખેલી રીતે ક્રીમ તથા ઇડા લગાડીને તળવાં.

એ ચાપ ખીજી રીતે બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબ છ ચાપને છુદીને તૈયાર કીધા પછી કટલેસ કવીનમા લખ્યા પ્રમાણેના બધા સામાન લેવો, ફક્ત ખીજા લેવો નહીં અને કાપેલા કાદા સાથે નાના બે ચમચા ભરી સોજો સરકો ભેળી બધા ચાપના બેઉ પડ ઉપર લગાડીને પણ ચાર ડલાક આથી રાખ્યા પછી ઉપરથી બધા કાદા કાઢી લઈ તેમાનું પાણી નીચવી નાખવું અને ચાપ ભાગે નહીં તેમ સભાળથી તેમાનું પણ બધું પાણી બેઉ હથેલીથી દાખીને નીચવી કાઢવું. ત્યારબાદ ચાપના બેઉ પડ ઉપર સૌંસ ચોપડી નીચવેલા કાદાને બધા સામાન સાથે ભેળીને તેના છ ભાગ કરી દરેક ચાપના બેઉ પડ ઉપર લગાડી કટલેસ કવીનમાં લખ્યા મુજબ આટો તથા ક્રીમ ભેળી દાખી દાખીને ચાપનાં બેઉ પડ ઉપર પુરતું વળગાવવું અને ધડી દોહવી તેમા ભોળી કઠાઈમા પુરતું ધી ધી માડો નીકળે તેટલું બધું કકડાવી તેમા ચાપને કકરા તળીને ગરમ ખાવા. એ ચાપ જલદી બનાવવા હોય તો કાચા પપાઉના છોલેલા કકડા તોળા ૧૧ ને બારીક પીસીને તે અથવા કાચા પપાઉનું દુધ દસ ટીપાં

સરકા સાથે ભેળાને આપને લગાડયા પછી એક કલાક આથી રાખીને ઉપલીજ રીતે અધા સામાન તૈયાર કરી આપને નીચવી પેહેલે સોસ ચોપડીને પછી કાંદાને નીચવી તેમા અધા સામાન ભેળી તે લગાડીને તળવા

ક્રીમ ટાર્ટલેટ.

પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટનો થોડા કોડીયામા મુકી ક્રીનારીપરથી સરખો કાપવો અને તેના તળીયામા રાજખરી જામ થોડી મુકી કોઈ પણ જાતનું ઘાડું કસ્ટર બનાવીને તેની ઉપર રેડી કોડીયા ભરવા અને એક ધડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેની આદર બારીક છુ દેલી યા દેલેલી ખાંડ નવટાક ભેળી જરા ઢીણું જેવુ કરી તે કોડીયામાના કસ્ટર ઉપર જરાજરા પાથરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમા જુ જવાં

ક્રીમ નાળીયેરની.

ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, છુદેલી ખાંડ થેર ૧, પાકટ નાળીયેરનું ઘાડું કાઢીને ગાળેલું દુધ પાથેર ૧, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજા મેકરનુ સોજી જલેતીન તોળો ૧૧, ઢ્રેડી નાનો ચમચો ૧, લીજીનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઈસક્રીમનો ટીપા ૫-૭

ખુબ કકડા પડતાં પાણીને જલેતીનમાં એક નાનો ચમચો નાખીને પીગળાવી તેમા અધા સામાન બરાબર મેળવી મોલ્ડમા ભરી ઢરવા દેવી અને છેલ્લે ક્રીમને જરા ધુટી મોલ્ડની મેળવણીની ઉપર રેડી આઈસમાં જમાવવી. રંગ આછો પડેતો મેળવણી ગોલાખી થાય તેટલો વધુ ભેળવો.

ક્રીમ નોઇયો.

સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજા મેકરનુ સોજી આઈસસીનગ્લાસ તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી થેર ૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, નોઇયો દાર નાના ચમચા ૧-૨, લીજી ૧ ની કાપેલી છાલ

એક પાથેર પાણીમા આઈસીનગ્લાસ તથા છાલ નાખી ધીમી આથે ચુલે મુકી આઈસીનગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારી છાલ કાઢી નાખી ક્રીમમા જરાજરા કરી નાખતાં જઈ હલાવી ગાગડા થવા દેવા નહી. પછી ખાંડ તથા નોઇયો ભેળી ૫ દરેક મીનીટ મેળવવું અને મોલ્ડને સોજી સેલેડ ઓઈલ જરા લગાડી તેમા ભરી બરફમા જમાવવી.

ક્રીમ પસ્તાંની.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજ ગામડી ભાજેલાં પસ્તા શેર ૧૧, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧૧, તાજ ઇડા ૪ ની દાળ ખુબ ઘુટેલી, ઝંડી નાના ચમચા ૧-૨

પસ્તાંને કકડતા પાણીમા નાખી છાલ છોપી પાથેર જેટલાની સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનાને સોજ પથરની ખલમા ઝંડી સાથે ઘણાં બારીક છુ દવા પછી ઇડાની દાળમા ખાડ તથા ક્રીમ ભેળી ઇગારે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારી દ્રૈન્ટ દીશ અથવા નાના ગ્લાસોમાં ભરી ઉપર પસ્તાની સ્લાઇસ ભભરાવવી ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ વેની-લાનુ એસેન્સ તથા થોડાજ ટીપા ગોલાખનુ એસેન્સ છેલ્લે ભેળવુ

ક્રીમ પીચ

સોજ મોટા લાલ છાલના પીચ ૧૨, લોફ શુગર તોળા ૧૫, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજુ જેલેલીત તોળા ૨, સોજ કાણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, ૨૦ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

પીચને હાથવડે યા રૂપાની છરીથી છોલી ઠરીયા કાઢી તેને ભાંજ તેની અદરના મગજ કાઢી તેને છોલવા પછી ખાડમા એક શેર પાણી રેડી ચુલે ધીમી આથે મુકી તે પીગળેને મગજ તથા પીચ નાખી ઇગારે મુકી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી પીચ તદન નરમ થાયને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી કાઢવુ અને જેલેલીતમા એક પાથેર પાણી રેડી ચુલે ધીમે બળેને પીગળાવી પીચમા રેડી માહે ક્રીમ મેળવી મેળવણી મજબૂતી તેજદાર થાય તેટલો રંગ ભેળીને રેહવા દેવુ અને જરા બધાવા આવેને ખુબ મેળવી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી ઢાકણુ ઢાકી તેની ફાટની ઉપર બાહેરથી જરા માખણુ ચોપડવુ, જેથી અંદર પાણી જથે નહી. પછી પુરતા આઇસની વચમા મોલ્ડ મુકી તદન કંઠણુ અને થંડુ થાયને કાઢવુ

ક્રીમ ફ્લેમીશ.

સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજુ આઇસીનગ્લાસ તોળા ૧૧, ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, કરટ જેલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝંડી નાનો ચમચો ૧

અડધા પાથર પાણીમાં આપસીનગ્લાસને ઇગારે પીગળાવીને ઉતારી તેમાં હલકે હાથે ક્રીમ તથા બ્રંડી મેળવી થડું પાડી છેલ્લે જૈલી બિળી ભીનવેલા મોલ્ડમાં ભરી આપસમા થડી કરવી

ક્રીમ બદામની.

બદામની ખીજ તથા છુ દેલી ખાડ દરેક શેર ૦૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, વેનીલાનું તથા નબું તાજુ રાજખરી ઍસેન્સ દરેક ચ મચ્છી ૨, તાજાં ઇડા ૨, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, લાંબુ ૧ ની ખારીક કાપેલી હાલ

બદામને છોલી નાના બે ચમચા ગોલાખ સાથે સોજ પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વી. ઇડાને ભાજીને ખુબ દોહવવા. પછી કલ્મવાળી તપેલીમા ક્રીમ સાથે પૂલી ખુની હાલ નાખી ઇગારે સુકી ક્રીમ બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે બધું બિળી ધગધગતે ઇગારે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારવું અને થડું પડેને ગોલાખ તથા ઍસેન્સ બિળી ભીનવેલાં મોલ્ડમા ભરી આપસમાં થડી કરવી આખે ક્રીમ ઘણી મળહની લાગેછે. ગોલાખને બદલે ગમેતો ગોલાખનું ઍસેન્સ પાચ છ ટીપા નાખવા

ક્રીમ બ્રંડી.

બદામની ખીજ ૩૦, કડવી બદામની ખીજ ૧૦, તાજાં ઇડાં ૫ ની દાળ, ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧, બ્રંડી નાના ચમચા ૨, રેતેફ્યા કેક તથા દુધ ૫૫ સુજળ.

બદામને છોલી જરા દુધ નાખીને સોજ પાતા ઉપર ઘણી ખારીક પીસ્વી. દાળને ખુબ ઘુટવી. પછી બે ચમચા ભરી ક્રીમમા બદામ તથા દાળ બિળી ખાડ તથા બ્રંડી નાખી ઍકરસ કરી છેલ્લે બધી ક્રીમ મેળવી ઇગારે સુકી સુલટેજ હાથે ઘુટી ઘટ થાયને ઉતારી કસ્ટરના કપમાં ભરી તેની ઉપર અકેકુ રેતેફ્યા કેક સુકવું

ક્રીમ બારબરી.

બારબરી જૈલી તોળા ૨૫, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનું સોજું આપસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, છુ દેલી ખાંડ ટેસ્ટ સુજળ, ૨૦ આપસકીમનો ૫૫ સુજળ

કલ્હ ભરેલી તપેલીમા બધા સામાન ભેળી ઇંગારે સુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી આધસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી રગનાં થોડાં ટીપાં નાખી છેલ્લે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી ભીનવેલા માદડમાં ભરી આધસમાં સુકવું.

કીમ બોહીમ્યન.

તાજી સ્લોબરી રતલ ૧, છુદેલી ખાડ શેર ૦ા, કીમ ભરેલી શેર ૦ા, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોગ્ગુ આધસીનગ્લાસ તોળો ૪, વેનીલાનુ એસેન્સ તથા લીચુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

સ્લોબરીને લાકડાના ચમચા વડે ભચડી કલ્હ ભરેલી ચાળણી યા બોમાંથી છાડી લ્હ તેમા લીચુનો રસ નાખવો અને આધસીન ગ્લાસને એક પાથેર પાણીમા ઇંગારે પીગળાવી તે છાડેલી સ્લોબરીમા ભેળી કોડીના વાસણમા ભરી આધસમા સુકી બંધાવા આવે ત્યા સુધી લાકડાના ચમચાથી હલાવ્યા કરવી અને છેલ્લે કીમને ધુટી તેમાં ખાડ બરાબર મેળવીને તે ભેળી ભીનવેલાં માદડમાં ભરી આધસમાં સુકવી.

કીમ મીલાંનીશ.

સોગ્ગુ દુધ તથા છુદેલી ખાડ દરેક શેર ૦ા, કીમ ભરેલી પાથેર ૦ા, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોગ્ગુ આધસીનગ્લાસ તોળો ૧ા, તાજી ઇડા ૮ ની દાળ, વેનીલા તથા રાજબરી એસેન્સ દરેક ટીપાં ૩૦.

આધસીનગ્લાસને અડધા પાથેર પાણીમા ઇંગારે પીગળાવવુ. દુધમા ખાંડ નાખી પીગળાવીને ગાળી બે કકરા પાડીને ઉતારી દાળને ખુબ ધુટી તેની ઉપર જરાજરા કરી રેડીને મેળવી ધીમે ઇંગારે એક કકરો પાડી આધસીનગ્લાસ, કીમ તથા એસેન્સ ભેળી માદડને મીઠી બદામનુ તેલ લગાડી તેમાં ભરી આધસમા સુકવી

કીમ રાજબરી.

રાજબરી જલ્લી અથવા જામ તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦ા, તાજી ઇડા ૪ ની સફેદી

અધા સામાન ભેળી લાકડાંના ચમચા વડે લગભગ અડધા કલાક સુધી મેળવીને પછી એક દિશમાં અંકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને છુટી છુટી સુકાને વાપરવી

કીમ રૉયલ.

સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનું સોજી આધસીનજ્વાસ અથવા જલેતીન તોળા ૨૧, સોજી દુધ શેર ૧, છુદેલી ખાંડ શેર ૦, તાજાં ઇડાં ૩, વેનીલાનું ઍસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપા ૩-૪.

આધસીનજ્વાસ અથવા જલેતીનને કલઈ ભરેલી નાની ઉંડી તપેલીમાં દુધ સાથે અડધા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઇડાંની દાળમાં ખાંડને ખુબ તરેહ મેળવી દુધવાળી તપેલીમાં ઘરાઘરા ભેળવુ પછી એ તપેલીમાં પાણી જાય નહી તેટલું અધુરું પાણી એક ખીજ જરા ઓછી તપેલીમાં ખુબ કકડાવી તેમાં એ નાની તપેલી થુલે સુકા માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી અડધા કલાક થવા આવેને ઇડાંની સફેદીને ખીજાં માણસે કઠણ કફ ચઢાવીને તૈયાર રાખવી અને ચુલાપર મેળવી મળહની ઘાડા દુધપાક જેવી થાયને ઉકળતા પાણીમાંથી નાની તપેલી કાઢી તેમાં ગુર્તજ સફેદીને જલદી જલદી મેળવી નાખીને પછી બેઉ ઍસેન્સ ભેળી બોલમાં ભરી આધસમાં સુકા થંડી થાયને ખાવી એ કીમ સારી લાગેછે

કીમ લાંબુની.

લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૮, તાજા ઇડા ૭ ની સફેદી તથા ૧ ની દાળ, સોજી ખાંડ શેર ૦

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને ગાળવી પછી ઇડાંની દાળને ખુબ છુટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી પીગળાવેલી ખાંડમાં અધુ ભેળી ધીમે ધીમે છુટી કઠણ થાયને ઉતારવુ

કીમ વેલ્વેટ.

નાના સ્પજ કેક રતલ ૦, કીમ ભરેલી શેર ૦, છુદેલી ખાંડ શેર ૦, દુધ પાશેર ૧, વેનીલાનું ઍસેન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો

રસ દરેક નાનો અમચો ૧, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજી
આઇસીનગ્લાસ અથવા જલેતીન તોજો ૧, શેરી વાઇનગ્લાસ
૧-૧૧, ગ્રીનગેજ જમ ખપ મુજબ.

કેકની ડાયમડ ધાટની નાની કાતરીઓ કાપી તેને એક પડે
જમ ચોપડી જમનુ' પડ ઉપર આવે તેમ એક ઉંડી રકાખીમાં
સફાઇથી ગોઠવી લીંબુના રસમાં શેરી ભેળીને ઉપર તે રેડવો. પછી
કુધમાં આઇસીનગ્લાસ યા જલેતીનને ચુલે મુકી પીગળેને તેમા ખાડ
તથા કીમ ભેળી દસ મીનીટ ધીમે ઇગારે રાખ્યા પછી ઉતારી થંડુ
થાયને કેકની કાતરીઓ ઉપર રેડવુ આએ કીમ ધણી સારી લાગેછે.

કીમ વેલ્વેટ ૨ જી.

સ્વીનબોર્ન્સ અથવા ખીજ મેકરનુ સોજી જલેતીન તોજાર ને શેરી
યા રેજીન વાઇન અડધી પાઇટમા અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી
કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમી આએ ચુલે પીગળે ત્યા મુધી લાકડાંના
અમચાથી ઘુટવી. તેડલા લોફ શુગરના કકડાને આખા તાજાં એક
લીંબુની છાલ સાથે ઘસીને પછી બારીક છુંદી આળીને તોજા ૧૫
તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના અમચા ૨ ને પીગળેલા જલેતીનમા
નાખી ખાડ બરાબર પીગળે ત્યા મુધી લાકડાના અમચાથી હલાવ્યા
કરીને ઉતારી બોલમા રેડી તદ્દન થંડુ થાયને કહણુ કીમ ભરેલી શેર
૦૧ ને થોડી થોડી કરી એમા સારી કાતી મેળવી માદડને થોડોવાર
અગાઉથી થંડા પાણીમા ભીનવી રાખીને પછી તેમા ભરી આઇસમા
મુકી બંધાયને ખીલોરની રકાખીમા કાઢવી

કીમ શેરી.

શેરી વાઇનગ્લાસ ૧, કીમ ભરેલી શેર ૧૧, ખાડ રતલ ૦,
તજનો કકડો ઇચ ૧

કીમમાં ખાડ તથા તજ નાખી થોડીવાર ઘુટી તજ કાઢી નાખી
કોડીના વાસણુમા ભરી પદર મીનીટ બરફમા મેળવી પછી કાઢીને
થોડો થોડો કરી માહે શેરી ભેળી લાકડાના અમચાથી હલાવ્યા કરીને
ખીલોરના નાના ગ્લાસોમા ભરી આઇસમા મુકીને ફ્રીમ થ ડી કરવી.

કીમ સ્પંજ કેક.

નાનાં સ્પંજ કેક ૨૦૦ ગ્રામની પતળી કાપેલી કાતરીઓ, શેરી ૧ વાઇનગ્લાસ, સોજી દુધ અથવા કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, સ્વીનબોર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજી આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩૦૦, બ્લેડી તથા લીબુનો ગાળેલા રસ દરેક નાના ચમચા ૨, ખાડ મીઠાસ પુરતી, રાજબરી જામ ખપ મુજબ

સ્પંજની કાતરીઓ ઉપર જામ ચોપડી એક રકાખીમા મુકી તેની ઉપર શેરી રેડવો પછી કકડતા દુધમા અથવા કીમમા આઇસીનગ્લાસને ધીમી આંચે પીગળાવી તેમા મીઠાસ પુરતી ખાડ, બ્લેડી તથા લીબુનો રસ ભેળી એક શેર પાણી સમાય તેટલાં મોલડને સોજી ખાવાનુ સેલેડ ઓઇલ લગાડી તેમા એ મેળવણી અડધામા જરા ઓછી રેડવી અને તે બધાયને તેની ઉપર સ્પંજની કાતરીઓ મુકી બાકી રેડવી મેળવણી તેની ઉપર રેડી આઇસમા મુકી કઠણ થાયને બીજારની રકાખીમા કાઢવી

કીમ સપરચનની.

એપલ જેલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, રમ દારૂ નાના ચમચા ૨, કીમ ભરેલી પાથેર ૧

રમમા જેલી ભેળી કીમ નાખી ઘુટીને નરમ કરી નાના મોલડમા ભરી આઇસમા થ ડી કચી

કીમ સ્પૉખરી.

સ્વીનબોર્ન્સ અથવા બીજા મેકરનુ સોજી આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨૦૦, ખાડ શેર ૦૧, કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, સ્પૉખરી સીરપ પાઈટ ૧, લીબુ ૨ નો ગાળેલા રસ તથા છાલ, રંગ આઇસકીમનો ખપ મુજબ

આઇસીનગ્લાસ સાથે રસ, છાલ, ખાડ તથા અડધો શેર પાણી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળને મેલી લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી તદ્દન પીગળેને છાલ કાઢી નાખી મોલમા રેડી માહે સીરપ મેળવવુ અને કીમને ઘુટીને તેમા આંચે મેળવણી રેડતા જમને ભેળીને પછી જરા રંગ નાખી બીનવેલા મોલમા ભરી ઢાકીને આઇસમા મુકી કઠણ અને થ ડી થાયને કાઢવી વેળા મોલડને પોણા ભાગ જેટલુ

ગરમ પાણીમા ભોળાને તુર્તજ ઉંચકી લઇને માહેથી કીમને ઉલટાવીને કાઢવી. એ કીમનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગેછે સ્કૉપરીને બદલે રાજ્યપરી સીરપ પણ ચાલશે. જો સીરપ નહીજ હોય તો પછી 'રાજ્યપરી, સ્કૉપરી, એપ્રીકોટ' યા પીચની જામ રતલ ૦૧ માં ગરમ કરીને થંડું 'ક્રીધલુ' દુધ નાના ચમચા ૪ મેળવી સોજી રંગ વગરની તારની ચાળણીથી છાંડી ઠંડીયા કાઢી નાખીને તે સીરપને બદલે લેવું. છેલ્લી બે જાતની જામ ખાટી હોવાથી તેમા ખાડ જરા વધારે લેવી.

ક્યુરેસો.

રેફ્રીક્રાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ખાટલી ૧, કડવા ઑરેંજનુ તેલ ચમચી ૨, ચીનાઇ શાકર રતલ ૧

કલકવાળી તપેલીમા એક થેર પાણી કકડાવી ચુલેથી ઉતારી તેમા જરા જરા કરી બધી શાકર પીગળાવીને પછી પાકો બરાબર ચાસવાળો શીરો કરી થડો પડવા માટી સુપપ્લેટમા રેડવા પછી સ્પીરીટમા તેલ મેળવીને તદ્દન થડા શીરામા ભેળી કપડાથી ગાળીને ખાટલીમા ભરી લાખથી પેક કરવું અને કોઇપણ મીઠાઇમા ક્યુરેસો નાખવા લખેલુ હોય તેમા નાખવો બનાવતી વેળા સ્પીરીટની ખાટલી ચુલા આગલ લઈ જવી નહી, •કાકે સળગી ઉઠશે

કીસમસ દીશ.

સ્પ જ કેકની પતળી કાતરીએ. રતલ ૧, બદામના ઝીણા મકરૂન રતલ ૦૧, રેડ કરટ જૅલી રતલ ૦૧૧, શેરી તથા રેજીન વાઇન દરેક પાઇટ ૦૧, છુ દેલી ખાડ થેર ૦૧

સ્પ જ કેકની કાતરીએ તથા મકરૂનને એક ઉડા દીશનાં તળીયામાં અળચુ ગોઠવવુ અને બાકીના બધા સામાનને ભેળી કલક લેરેલી તપેલીમાં ચુલે સુકી કકરો પડેને દીશમા રેડી સ્પ જ તથા મકરૂનમા બધુ પચાવવુ પછી કોઇપણ જાતનુ ઘટ કસ્ટર યા કોમ બનાવી ઉપર તે રેડી તેની ઉપર છાલેલી બદામની સ્લાઇસને પાથે પાથે ખોસ્ચાથી વધારે સાફ થયે પણુ કસ્ટર યા કીમ તથા બદામ વગર પણુ સાફ લાગશે. દાફ વધારે પસંદ નહી હોયતો એાછો લેવા.

કીસીસ.

તાજાં ઇંડા ૧૦ ની સફેદી, વનીલા અથવા પીચનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, દલેલી ખાંડ તથા માખણુ ૫૫ મુજબ

સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી જરા જરા કરી એમાં ખાંડ ભેળી કઠણુ કરીને પછી ટેસ્ટ મુજબ ઍસેન્સ નાખીને જરા મસળવું. પછી સફેદ કોરા કાગળના તાવને માખણુ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે અકેક ચમચી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભટ્ટો યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવી

કુમાસ.

તાજાં ઇંડા ૪, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, સોજી મીઠાઇનું ધી તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, ધઉંનો ત્રીણા રવો તોળા ૧૫, મીલનો પહેલા નખરનો ધઉંનો આટો તોળા ૫, સોજી ચઢાઉ તાડી ખાટલી ૦૧, સોજી ગોલાખ નાના ચમચા ૬, ઐળ-ચીના દાંણા તોળો ૧ છુંદેલા, કેરવેસીદ તોળો ૦૧ ખોખરી કીધેલી

બદામને છોલી બારની સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનીને છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી પછી ચાર ઇંડાની દાળ તથા ત્રણની સફેદીમાં ધી મેળવી તેમાં આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળી સારીકાની ચુંદવું અને કરંટમાંથી ત્રીજે ભાગ બદામની સ્લાઇસ સાથે જુદા રાખીને બાકીની કરંટ, છુંદેલી બદામ, કેરવેસીદ, ઐળચી તથા ગોલાખ બધું આઠાની મેળવણીમાં ભેળી તાડી નાખીને ખુબ ધુંદીને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાકી રાખી બરાબર ખમીર ચઢેને એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીને ખીજી પુરતું ધી લગાડી તેમાં ભરવું અને બાકી રહેલી એક ઇંડાની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી લગડીમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર ચોપડી પેલી બાકી કાઢી રાખેલી કરંટ તથા બદામની સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું એ મજાહનું થાયછે અને કેકના જેવું લાગેછે.

કુમાસે ૨ જી.

ધઉંનેા ઝીણા રવો રતલ ૧, સોજી ધી શેર ૦૧, પદરખાનાનુ ખમીર અથવા ભોરવીક્સ બેક્રીંગ પાઉદર તોળા ૨, સોજી કુધ શેર ૦૧, ખસખસ તોળો ૧૧૧, નીમક તોળો ૧, ખોખરી ક્રીધેલી કૌરવેસીદ તોળો ૦૧, લગાડવાનુ ધી ખપ મુજબ

રવાને કુધમાં મેળવી ધી, નીમક તથા ખમીર બેળીને ખમીર ચઢે લા મુધી ઢાકી રાખવું પછી બેક્રીંગ પાઉદર હોયતો તે બેળીને ગુર્ત બુંજવુ ત્યારબાદ કેક બનાવવાના સોજા બે ગોળ દાખડાને ખીજી ધી લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ઉપર કૌરવેસીદ તથા ખસખસ બભરાવીને ભટ્ટી યા તંદુરમા જુજવાં

કુરડઈ.

કુરડઈ બનાવવા માટે તૈયાર સાચો આવે છે તેવા નહી મળે તો પછી પીતળ અથવા ત્રાખાનો ચાપ પાચ ઇંચ ઉપો અને ત્રણ ઇંચના વ્યાસનો નળો કરાવવો અને તેની ઉપરની કીનારીપર તપેલીના કાથા જેવી કોર રાખવી અને હેઠે તળીયુ મુકી તેની વચ્ચમા રાધના દાણા જેટલા ૦૧ ઇંચને અંતરે પાડેલા સાત આધરાનુ ગોળ ચોકડુ કરાવવુ પછી ઝેક ગજને આસરે લાંબો અને પાચેક ઇંચ પોહોળો અને નળાની ઉચાઈ જેટલો સાગનાં લાકડાનો ટુકડો લેવો અને તેની વચ્ચમા નળો બેસ્તો આવે તેટલો સરખો ગોળ ગાળો કોતરાવી તેમા નળાને કીનારીપરથી ટેકાવીને મુકવો અને ઝે નળામા હેઠે મુધી ચપટ બેસ્તુ આવે તેટલું પછી નળા કરતાં થોડુ ઉચુ રહે તેટલુ ઉચુ સરખુ ગોળ લાકડુ કટારી પાસે લેથ ઉપર ઉતરાવીને તેની ઉપર મજબુત હેન્ડલ જડાવવુ. પછી કુરડઈ બનાવવી હોય ત્યારે તાજી કાઢેલુ સુકવ્યા વગરનુ પછી કઠણુ ધઉનું કુધ ઝેક શેર લઈ તેને ચાર શેર પાણીમા બરાબર પીગળાવી તેમા ખારીક છુદેલી ફટકી તોળો ૦૧ તથા ઝેક તોળો નીમક બેળી વીંચે બળતે ખુટયા કરી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને કઠણુ જેવું થાયને ઉતારી ઉપર લપેલા સાચાના ગજને આસરેનાં લાંબા લાકડાના બેઉ છેડાને બે ખુગ્શી યા ખીજાં કશાંપર ટેકાવીને મુકવુ અને નળાના ગાળામા ઝે રાધેલુ કુધ ભરી તેની ઉપર પેલુ ગોળ ખુચ જેવુ લાકડુ

મુકી તેના હૃન્ડલને બે હાથે જોરથી દાખવુ. જેમ કરતા હેઠનાં સાત આધરાંમાંથી જાદો સેવ થઇને હેઠે પડશે, તેને રકામીનાં તળીયાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઝીળીને જલેમીની કાની ગોળ પણુ પુરી કરતાં જરા મોટી કુરડઈ પાડવી. પછી ઘાસના પેંડાને તડકામાં પાથરી તેની ઉપર રકામીપરથીજ કુરડઇને ઉથલાવી બરાબર મુકાયને ભરી રાખવી અને ખપ પડે ત્યારે પેણામા પુગતું ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમા કુરડઈ મુકી ધીમી આંચે તદન સફેદ અને કકરી તળવી. તળેલી કુરડઈ રગમા તેમજ સ્વાદમા તળેલા સારીયા જેવી જ લાગેછે.

કુલ કપ.

સોજા મોટા સપરચન ૩, મોટા ખાટા લીંબુ ૩, ક્લેરટ ખાટલી ૧, ઝીણી સફેદ ખાડ ખપ મુજબ

સપરચનને છોલવા અને લીંબુને ઘાવા. પછી એ બેઉની ધણી બારીક સ્લાઇસ કાપી કોડીના બોલમા એક પડ સપરચનનુ, ખીજુ ખાડતું તથા ત્રીજું લીંબુનુ એમ એકેક ઉપર મુકી તેનીપર કવરેટ નામી ચાર કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી એકરસ કરી કપડાંથી ગાળી આઇસ નાખીને પીવુ

કુલ કપ ૨ જી.

તણુ ભાગ લેમનેડમા એક ભાગ શેરી અથવા મદીરા ભેળી આઇસ નાખીને પીવુ

કુલફી.

સોજુ કુધ શેર ૪, આઇસ રતલ ૧૬, નીમક રતલ ૨, સોજુ ખાડ તથા સોજુ તાજુ મલાઇ દરેક શેર ૧, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક નવટાક, વેનીલાનુ એસેન્સ નાનો ચમચો ૧ તથા ગોલાબનુ એસેન્સ ટીપા ૨૦, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાને છોલી બારીક પીસવુ. પછી કુધમાં ખાંડ પીગ-ળાવી ગાળીને ચુસે મુકી અડધુ બળેને ઉતારી થંડુ થાયને તેમાં બધા સામાન ભેળવો અને એ કુલફી માટે પત્રાના લાખા ગોળ પણુ

હેઠી સાકડાં અને ઢાંકણા આગળથી પોહોળા ચારથી પાંચ તસુ લાખા મોહડસ આવેછે તેવા જોટલાંમા સમાય તેટલામા ઐ મેળવણી ઉપર સુધી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકવુ અને થોડો ઘડનો આટો પાણીથી બાધી ઢાંકણાની ફાટ ઉપર લગાડી ચપટ ખીડી લેવું. ત્યારબાદ આધ-સના ભે ત્રણ મોટા કકડા રાખી બાકીનાનો ભુકો કરી અડધા આધસને અડધા નીમક સાથે ઐક માટલાંમાં હેઠે નાખી તેની ઉપર બધા મોહડસ અકેકની પાથે પાથે ગોઠવીને આડા મુકી તેની ઉપર બાકીનુ આધસ તથા નીમક નાખી ઉપરથી પેલા આધસના મોટા ત્રણ કકડા મુકી નમદો દાખીને પછી માટલું ઢાંકી રાખવુ ચાર કલાકમા કુલશી કઠણુ બંધાયછે. સાધારણ રીતે કુધને બાળીયા વગર ખાડ નાખીને ભે ત્રણ કકરા પાડયા પછી સોજા ગોલાખજ અમથો ટેસ્ટ મુજબ ભિળીને ઉપલી રીતે મોહડમા ભરીને ઐજ રીતે આધસમા મુકયાથી પણ કુલશી બંધાયછે

કૃતાર્સ.

દલેલી ખાડ રતલ ૦૧, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘડનો આટો રતલ ૧૧, સોજુ માખણુ ચેર ૦૧, તાજા ઇંડા ૪, જયફળ ૨ છુ દેલુ, લી ખપ મુજબ.

ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવવી તથા સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો પછી ખાડમા માખણુ તથા જયફળ નાખી સારીકાની મેળવણુ અને આટામા ઇંડા ભિળીને પછી બધુ સાથે મેળવી અડધી ઇંચ જઢો રોટલો વણી તેની પતળી પતળી ચીપો કાપીને વળ દધને પછી આપણી મરજી મુજબના ઘાટ ગોઠવી ઐક કઢાઇમા પુરતુ લી નાખી બરાબર કકડાવી તેમા લીંમે બળતે બદામી રંગના તળવા ઐ આકાર ગોઠવવાની રીત ઐમછે કે પેહેલે બાહેરનો આકાર ગમે ગોળ, ડાયમંડ યા કેકના જેવા કરી તેના ભેઉ છેડા પાણીથી વળ-ગાવવા, અમથા વળગાવેલા રેહથે નહી, છુટા પડી જથે પછી ખીજ ચીપોને વચમા જળી પડે તેમ મુકી તેના છેડા બાહેરના વળા સાથે પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા

કુસંદી કેરીની.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છાલી તેની જાદી કાપેલી ચીપ શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, નીમક રતલ ૦૧૧, સુકા મરચા, આડુ, લસણ તથા આખી રાઈ દરેક નવટાક, રાઈનુ તેલ બાટલી ૧

નીમકમાંથી ઐક તોળો જુડું કાઢી બાકીનામાં કેરીની ચીપને બરણીમાં બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢી સોજ ટોપલીમા નાખી તેની અંદર કેળનુ પાદડું મુકી માહે બેસુ આવે તેટલું ઢાકણ ચડું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે કલાક રાખવું તેટલા પેલાં ઐક તોળો નીમક સાથે બધા મસાલો કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમા કેરીની ચીપ ખરમોટી બે ભાગ રાઈનું તેલ રેડી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળતે મુકી લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી પદર મીનીટે ઉતારી થડું થાયને પોહોળા મોઢાની બાટલીમાં થોડી થોડી અધુરી ભરી બાકી રહેલું ઐક ભાગ તેલ ઉપર નામી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવુ

કુસંદી બરમાહ.

સારી જાતની સાખા વગરની કોચળ કેરીને છાલ સાથેજ બે કાઉચામા ચીરી ગોટળી કાઢી નાખીને પછી તોળેલી શેર ૫, નીમક રતલ ૦૧૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, સુકા મરચા તથા આખી રાઈ દરેક નવટાક, સોજી રાઈનુ તેલ બાટલી ૧, સોજે જલદ મરકે બાટલી ૦૧

કેરીને નીમક સાથે ઐક દીવસ બરણીમા રાખ્યા પછી કાઢીને બે દીવસ તડકે સુકવવી અને બનાવવાની થોડા કલાક અગાઉ આમલીને બારીક પીસી સરકા સાથે કોડીના વાસણુમા પાચ કલાક ભીનવી રાખી તેમા બધા સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાચી ઉપર કપડું બાધવુ રંગ બેધયે તો સોજ દલેલી નવટાક હળદને મસાલા સાથે ભેળવી, પણ ઐ કુસંદીને દસ દીવસ તડકે સુકવી.

કેક અખરોટનું.

છુંદેલી અખરોટ; અદામની બીજ; મીઠનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડા ૬, વેનીલાનું એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ

અદામને છોલીને છુદવી ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી અડધી સફેદીમાં ખાંડ, અખરોટ, અદામ તથા એસેન્સ નાખી ઘુંટીને પછી દાળ નાખીને ઘુંટવુ. ત્યારબાદ બાકીની સફેદીમાં જરા જરા કરી આટો મેળવીને બધુ સાથે ભેળી પત્રાના ગોળ દાખડામાં માખણ લગાડેલુ કાગળ મુકી એ મેળવણીથી પોણો ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુજી ઉપરથી કેક સરખુ કાપી આધસી ગ ખાંડની છે તે બનાવી કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર ફરતી એ આધસી ગમાં લખ્યા મુજબ પાંચરવી

કેક આરાઈટનાં.

તાજાં ઇંડા ૪, સોજા આરાઈટ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૨, સોજા ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, સફેદ વાઇન અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, માખણ ૫૫ મુજબ

ઇંડાને ખુબ દોહવીને પતળાં કરવા પછી એક મોટી સુપ્લેટમાં ઇંડાં, ખાંડ, ગોલાખ તથા વાઇન યા બ્રૅંડી ભેળી ચુલે કકડતા પાણીની તપેલી ઉપર મુકી ચમચાથી દશ મીનીટ ઘુંટયા કરવુ. ત્યાર બાદ તેમાં જરાજરા કરી આરાઈટને બરાબર મેળવીને પછી ઉતારણ અને પત્રાના કોડીયાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુવવા.

કેક ઇટ્ટેચન.

જયકળીની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦૧, સાફ કાલેલી ચરખી અથવા માખણ રતલ ૦૧, મેકરોની તોળા ૫, તાજાં ઇંડા ૨, વાટેલુ નીમક તથા દલેલા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧

મૈકેરૌનીને કકડતા પાણીમાં નાખીને પછી આળણી યા બોચામા
આસાવી કાઢી તેના અકેક ઇંચ કકડા કાપવા. પછી ચરખી યા માખણ
સાથે બધું બરાબર મેળવી મોલડ અથવા ખીજ કોષખી વાસણમાં
ભરી કસ્ટર બાઈલાંમા લખ્યા મુજબ કઠણ બાફી કોષપણ શ્રેવી
સાથે ખાવુ.

કેક ઇલેકશન.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨૧, બારીક
છુંદેલી ખાડ રતલ ૧, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી
એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧૧, પદરખાનાતું હાપ્સનું તાજું
ખમીર તોળેણુ રતલ ૦૧૧ અથવા ભરેણું પાથેર ૦૧૧, માખણ
રતલ ૦૧૧, મોલડને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને અકેક પછી સારીકાની સાથે મેળવી છેલ્લે
ખમીર ભેળી મુલા આગળ છેટે ઢાકી મુકવુ અને ખમીર ચઢેને
મોલડને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં
ભુંજવુ અથવા લંગડી યા વાટીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બના-
વવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવુ.

કેક ઇસ્ટર.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧ ને તોળા ૫,
દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧,
ઇડાં ૨ ની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, છુંદેણું જાયફળ યા તજ સપાટ
ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઓફ સોડા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧,
સાદા માટેનો ખીજો આટો ખપ મુજબ

આઠામાં અડધું માખણ મેળવી ખાડ તથા જાયફળ યા તજ
નાખી બાકીનાં માખણને પીગળાવી તે, દાળ તથા સફેદી બધું આઠામા
મેળવી છેલ્લે સોદા નાખી ઘટેતો જરા પાણી લઈ ખુબ ગુદીને
આટો બાંધવો અને સાટે નાખી અડધી ઇંચ જાદો રોટલો વણી
કોષપણ આકારના કકડા કાપી ગરમ ભટ્ટીમાં ભુંજવા. એ કેક
મજાહના થાયછે.

કેક ઇસ્ટર ૨ જી.

મીલનો પેહેલાં ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૨, સોજી માખણ શેર ૦૧, દસેલી યા બારીક છુદેલી ખાંડ તથા વેલાતી ઓરેજના સુકા સુરખ્યાના ઝીણા કાપેલા કકડા દરેક રતલ ૦, દુધ પાથેર ૧, પદરખાનાતું હોપ્સનુ તાજી ખમીર તોળેલું રતલ ૦૧, જવ ત્રી જયફળ ૧ ની, તાજાં ઇંડા ૪, છુદીને ચાળેલી સુકા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોલડને લગાડવાનું ખીજી માખણ અથ મુજબ

દુધમા જવ ત્રી નાખી ગરમ ભેભટપર મેલી માહે જવ ત્રીનો ફસ ઝાગળવા દેવો. પછી દુધને ગાળી અડધામા ખમીર ભેળવું અને ઇંડાને ખુબ દોહવી તે, માખણ, ખાંડ, સુકા તથા સુરખ્યાને બાકીના અડધા દુધમા ભેળી છેલ્લે ખમીર સાથનું દુધ મેળવી જરા છેટે ચુલા આગલ ઢાકી રાખી ખમીર ચઢેને મોલડને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર જુજી આપસીંગ ખાડની લપેલીછે તે બનાવી કેક ઉપર પાથરવી.

કેક એપલ.

સોજા સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજી માખણ નવટાક, ધણીજ બારીક કાપેલાં માલુ ગાનો અથવા વેલાતી ઓરેજનો સુકો સુરખ્યા તોળા ૩, જયફળ ૧ ખમણેલું, લીંજુ ૧ નો રસ

સપરચનને છોલી ચાર કકડા કાપી વચ્ચમાનો ગાઠ બરાબર કાઢી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા બધું ઢાકીને ઇંગારે મુકી સપરચન નરમ થાયને ખુબ ધુટી કોરા કાગળને સોજી ખાવાનું સેલેડ ઓઇલ લગાડી તેની ઉપર મેળવણીના છુટા છુટા નાના ટ્રોપ્સ મુકવા અને થડી ભઠ્ઠીમા મુકી કઠણ થાયને કાઢી થડા પડેને તીનતા દાખડામા ભરવા.

કેક ઓટમીલ.

મીલનો પેહેલાં ન બરનો ધઉનો આટો તથા જદો સ્કૉચ ઓટમીલ દરેક રતલ ૦૧, બારીક છુદેલી ખાંડ શેર ૦૧, માખણ રતલ ૦, સોજી દુધ પાથેર ૧, તાજી ઇંડા ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, લગાડવા માટે ખીજી માખણ અથ મુજબ.

અધી સામાન અકેક પછી ભેળી છેલ્લે બેકી ગ પાઉદર નાખવો અને મોહડને અથવા કેક બનાવવાના ગોળ દાખડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તડુરમા ભુજવુ અથવા વાઠી કે લ ગડીમા ભરી પુડી ગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલાપર ભુજવુ

કેક ઑરટ્યન્સ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડા ૧૨ ની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, ઝંડી નાના ચમચા ૨, બદામનુ ઍસેન્સ ટીપા ૨૫, માખણ ૫૫ મુજબ.

દાળને ખુબ દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળી તેમા અકેક પછી બધી ચીજ મેળવી બરાબર મિક્કરસ કરવું અને મિક્ક મોહડને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુજવુ.

કેક કવીન.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી માખણ, છુદેલી ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, ઑરેન્જના વેલાતી મુકા મુરખાના ઝીણા કકડા તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડા ૩, કુધ પાથેર ૦ા, લી જુનુ ઍસેન્સ ચમચી ૦ા, ક્રીમ ઑવ તારતર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા.

માખણ સાથે ખાંડ ભેળી ઘુટીને નરમ કરી તેમા એક પછી એક ઇંડા મેળવવા અને આઠામા સોદા તથા ક્રીમ ભેળી અધી સામાન સાથે બરાબર મિક્કરસ કરી કેક બનાવવાના કોડીયાને ખીન્નુ પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરીને ભુજવા.

કેક કવીન ૨ જાં.

સોજી કઠણ માખણ; છુદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરટ દરાખ રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડા ૮, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૩, ઝંડી નાના ચમચા ૩, છુદેલું જયફળ તોળા ૦ા, ગોલાખ અથવા ઑરેન્જ ફલાવર વૉટર તથા કોડીયાને લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ગોલાખ યા ઑરેજ ફલાવર વૉટરયા માખણને ઘાઇને પછી ધુંટીને નરમ કરી માહે પાણી હોયનો તે કાઢી નાખી જરાજરા કરી ખાડ મેળવી ધડાંને ખુબ દાહવીને તે નાખ્યા પછી બધા સામાન અકેક પછી ભેળી છેલ્લે બ્રેડી નામી લગલગ અડધા કલાક સુધી કેક ધુટવાના લાકડાના સોટા વડે ધુંટી પત્રાના કોડીયાને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુજવા.

કેક કાનપોર.

મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, છુંદેલી ખાડ તથા માખણ દરેક શેર ૦૧, તાજ ઇંડા ૨ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ખારીક દલેલી ખાડ શેર ૦૧, કુધ પાથેર ૦૧, ખોખરી નીચેલી ફેરવેસીદ તોળો ૦૧

આઠામા માખણ તથા બે સફેદી અને બે દાળ, કુધ તથા છુંદેલી ખાડ ભેળી યુદીને પછી જરા સાટો નાખી પતણુ વણી ગ્લાસ વડે કાપવું અને ઇંડાની બાકી રેહલી એક સફેદીમા દલેલી ખાડ ભેળીને ઉપર તે લગાડીને ભુજવા એમ ઇંડા સાથની ખાડ લગાડવાને બદલે ગમેનો ઉપર ફેરવેસીદ ભભરાવવી.

કેક કીમ.

દલેલી ખાડ રતલ ૦૧૧, મીલનો પેહેલા નબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, તાજ ઇંડા ૮ ની દાળ તથા ૧૦ ની સફેદી, બ્રેડી નાના ચમચા ૨, લીચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, માખણ ખપ મુજબ

ઇંડાની દાળને ખુબ ધુટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આઠાને જરા સેકી તેમા છાલ તથા દાળ ભેળી બ્રેડી તથા ખાંડ નાખી પદર મીનીટ ધુટીને પછી કીમને ગુદી ખુબ ધુટીને માહે તે નાખી છેલ્લે સફેદી મેળવી કેકના માડને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તદુરમા ભુજવું

કેક કીસમસ.

સોજીં માખણ તથા ખારીક છુંદેલી ખાડ દરેક રતલ ૧૧, બદામની ખીજ તથા ઝીણા ઘઉંનો રવો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડા ૧૭, વેલાતી ઓરેજનો સુકો મુરખ્ખો લાલ કોડીયા જેવો આવેછે તેના ઝીણા કકડા રતલ ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧, વેનીલાનુ ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩, બ્રેડી નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ઘણી ખારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને બુથ ધુટવી અને સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવવો પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા કેક ધુટવાના સોટા વડે ધુટી નરમ કરી તેમા જરા જરા કરી ખાડ અને પછી દાળ ખુબ મેળવી નાના ચાર ચમચા ભરી બ્રેડી રેડીને પછી જરા જરા કરી રવો નાખી સારી કાની ધુટી ઍસેન્સ, બદામ, ઝેળચી, જયફળ તથા મુરખ્ખાના કકડા ખરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદી મેળવી અને પાઈદીશ અથવા મોટી સુપ્લેટોમા માખણ લગાડેલું કોર કાગળ મુકી તેમા રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તકુરમા જુજવા મુકવું અને તૈયાર થાયને ઉપરથી સરખું ગરમ ક્રીધેલી છરી વડે કાપી આઈસીંગ ખાડની બનાવીને ઉપર તે પાથરવી. ગમેતો આસરે હઠી ઇચ વ્યાસના પત્રાના ગોળ નાના નાના દાખડાઓમા માખણ લગાડેલા કોરા કાગળ હેઠે તેમજ ફરતા મુકી તેમા જરા અધુરી મેળવણી ભરવી ગમેતો લંગડી યા વાટીમા ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બુજી ઉપરથી કાપીને આઈસીંગ લગાડવી એ કેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

કેક કીસમસ ૨ જીં.

સોજીં માખણ રતલ ૧૧, મીલનો પેહેલાં નબજનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સાફ ક્રીધેલી કરટ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, દેલેલી ખાડ શેર ૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, વેલાતી ઓરેજના સુકા મુરખ્ખાના ઝીણા કકડા શેર ૦૧, તાજાં ઇંડા ૧૨, છુંદેલું જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧, બ્રેડી તથા સફેદ પાઈન દરેક નાના ચમચા ૩, કાગળને લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કલક ભરેલી તપેલીમાં માખણને કેક ધુટવાના સોટા વડે ખુબ ધુટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખી ખાંડ ભેળી અને ધડાની દાળને ખુબ દાહવરી અને સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવી માહે સફેદી નાખી અડધા કલાક ધુટી દાળ ભેળી જરા જરા કરી આટો નાખતા જમ ખીજો અડધા કલાક ધુટી બાકીનો બધો સામાન નાખી ખીજો થોડો વખત ધુટયા પછી છેલ્લે દારૂ ભેળી કેક બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પત્રાના ગોળ દાખડામા માખણ લગાડેલું જલ્દુ કોર કાગળ સુકી મેળવણીથી તે પોણા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તડુરમા ત્રણથી ચાર કલાક બુજી ગરમ કીધેલી છરી વડે ઉપરથી સરખું કાપી આધસીંગ બદામનીછે તે બનાવીને ઉપર પાથરી તેને સુકવ્યા પછી આધસીંગ ખાડની બનાવીને તે પાથરી સુકવા માટે થડી ભઠ્ઠીમા મુકવુ.

કેક ક્રીસમસ ૩ જી.

સોજી કંઠણ માખણ ૨તલ ૧૧, છુદેલી ખાડ ૨તલ ૧ ને તોળા ૫, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉનો આટો ૨તલ ૦૧૧, બદામની ખીજ ૨તલ ૦૧, ઓરિજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કાપેલા કકડા શેર ૦૧, ઘઉનો ત્રીણા રવો; ક્રીસમસ દરાખ તથા કરટ દરાખ દરેક ૨તલ ૦, તાજા ઘડા ૧૨, ખોખરી કીધેલી કૉરવેસીદ તોળા ૨, છુદેલી ઓળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૧, Brown Polson's Paisley Flour તોળા ૧, પ્રેડી નાના ચમચા ૪, વેનીલાનુ ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનુ માખણ ૫૫ મુજબ

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી વિષ નુછીને કોરડી કરવી ક્રીસમસ તથા કરટને સાફ કરી વિષ નુછી કોરડી કરી તેપર જરા આટો છાટીને તેમા ખરમોટવી ધડાને ભાજી સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવેા અને તદન કલક ભરેલી તપેલીમા ખાડ, માખણ તથા ધડાની દાળ નાખી કેક ધુટવાના સોટા વડે ૫૬રેક મીનીટ ધુટયા પછી રવો નાખી જરા જરા કરી અડધો આટો નાખી ખીજી દસેક મીનીટ ધુટયા બાદ અડધી સફેદી ભેળી બાકી રહેલા અડધો આટો એમજ ધુટયા વગર મેળવી દહ મુરખ્ખો, દરાખ, બદામ,

એળચી, જયફળ, ઝંડી તથા વેનીલા બેળી પેસલી ફ્લોઅર બરાબર મેળવીને પછી બાકીની અડધી સફેદી નાખી બધું મેળવુ અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા કેકના પત્રાના ગોળ દાખડામા માખણ લગાડેલું કાગળ તળીયા તથા બોરકુપર મુકી તેમા મેળવણી રેડી કેક બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તડુરમા ભુંજવુ અથવા વાટીમા ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવુ

કેક કીસમસ હનીકેમ્પ.

ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૧, છુદેલી ખાડ રતલ ૨, માટા પાકટ નાળીયેર ૨ ખમણેલા, માખણ રતલ ૦૧, બેળ વગરની સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૧, તાજા ઇંડા ૩, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૫.

છરેલા ચોખ્ખાને ઘોઘ ત્રણ દીવસ પાણીમા ભીનરી રાખવા પણ રોજ પાણી બદલવુ. પછી ચોથે દીને તદ્દન કોરડા કરી દહીને ચાલેલો એક રતલ આટો લેવો અને નાળીયેરમા તાડી રેડી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી ગાળીને તેમા ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાકી રાખવુ અને ઉપર પોપડી આવે તે કાઢી નાખી આટામા નીમક તથા એ નાખી ખુબ ચુદી ઇંડા બેળી આટો ચીવટ થાય ત્યાં સુધી ચુદીને ઢાકી રાખવો અને ખાડનો ટાકટ શીરો કરી આટો ખીલેને તેમા અડધા રેડી માખણ તાવીને તે નાખી ગોલાખ તથા એળચી બેળી એક પાઈદીશને ખીજી પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તડુરમા ભુંજવા મુકી લગભગ અડધું થવા આવેને બાકીનો અડધો શીરો ઉપરથી રેડીને બરાબર ભુંજવુ

કેક કૉફી.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો; કરટ તથા ડરીયા કાઢેલી માટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૧, સોજી લાલ ખાડ રતલ ૦૧, સોજે ગોળ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, તાજા ઇંડા ૮, જયફળ તથા લવંગ બારીક છુદેલું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી દહેલી કૉફી તોળા ૪, કારબોનેટ ઓફ સોડા વાલ ૫ (એ આની બાર), વાસણને લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કોશીમા અડધા શેર કકડા પડવું પાણી રેડી દસેક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળવી અને ગોળમાનો કચરો કાઢી માહે તે પીગળાવીને પાછુ ગાળવુ. પછી માખણમા પેહેલે ખાડ અને પછી કોશી બરાબર મેળવી ઇડાને ખુબ દાહવી તે ભેળી જરા જરા કરી આટો નાખીને બાકીનો સામાન મેળવી છેલ્લે સોદા નાખવો અને લગડી અથવા વાટીને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પણ વુર્તજ બુજવા મુકવુ

કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson નો કૉર્નફ્લૉઅર, છુંદેલી ખાડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, તાજ ઇડા ૨, વૅનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેની ભરેલી ચમચી ૧ અથવા કાર્બોનેટ ઑવ સોદા ચમચી ૧, ખીચુ લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

માખણને ઘુટી નરમ કરી માહેથી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખી ઇડા તથા ખાડ મેળવી થોડો થોડો કરી કૉર્નફ્લૉઅર ભેળી પાચેક મીનીટ ઘુટી છેલ્લે પાઉદર અથવા સોદા નાખવો અને પત્રાના ગોળ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી વુર્ત ગરમ ભઠ્ઠી યા તકુરમા અડધા કલાક બુજવુ અથવા લગડી યા વાટીમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા પર બુજવુ. બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા વગર ૨૫ જ કેકની માફક પણ બનાવવુ.

કેક કૉરપોરેશન.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘડનો આટો રતલ ૧, સોબુ માખણ શેર ૧, મેદા ખાડ તથા સાફ કીચેલી કરટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, કોઈ પણ જાતના સુકા સુરખાના ઝીણા કકડા શેર ૦૧, છુંદેલી તજ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઍડી નાના ચમચા ૩-૪, ઘી ખપ મુજબ.

આટામા બધા સામાન ભેળી માખણ તાવીને નામી ઍડી રેડી બધુ બરાબર મેળવી બુજવાના પત્રાને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા અડધા કલાક બુજવુ

કેક ખાંડનાં.

મીલનો પેહેલા નખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, કઠણ કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજા ઇંડા ૧ ની દાળ, લગાડવાનું વી અથવા માખણ તથા ગોલાખ ખપ મુજબ

માખણને ગોલાખથી ઘોઘ આટામાં એ તથા ખાંડ ભેળી ઇંડાની દાળને કીમ સાથે બરાબર ભેળીને તે મેળવી પોણી ઇંચ ભઠો રોટથો વણી નાના ગ્લાસ વડે ઝીણા કેક કાપવા અથવા નાના ગોળા કરી હથેલી પર થાપવા અને ખીસ્કીટ ભુજવાના પત્રાને માખણ અથવા જગા ધી લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુજવાં. એ કેક મજાહના વેલાતી ખીસ્કીટ જેવા થાયછે

કેક ગુડફ્રાઈડે.

મીલનો પેહેલા નખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, માખણ તોળા ૫, તાજા ઇંડા ૪, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, વેલાતી ઓરેજના અથવા માલુ ગાના મુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા તોળા ૪, છુંદેલું જયફળ અથવા જવંત્રી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દુધ નાના ચમચા ૪, કારબોનેટ ઓફ એમોનિયા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

કરંટને ઘોઘને કોરડી કરવી એમોનિયાને દુધમાં બરાબર મેળવવો. ઇંડાને બાજીને ખુબ દોહવવા પછી ખાંડમાં અડધો પાથેર પાણી રેડી પીગળાવી ગાળી તેનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી દોહવેલા ઇંડા ઉપર ગરમ ગરમ રેડતા જવું અને ચમચાથી મેળવવું અને તેમાં કરંટ તથા સધળો સામાન બધો બરાબર સારીકાની મેળવી માહડને ખીચી પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઘણી ગરમ ભઠોમાં ભુજવું

કેક ગોસ્તાનું.

બકરાના કુમળા નકી ગોસ્તાના અથવા હરણના નકી ગોસ્તાના બારીક કાપેલા કકડા રતલ ૧, ધી શેર ૧, નીમક તોળો ૦૧૧, દહોલા

મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનો રસ તથા વેલાતી સોસ દરેક નાના ચમચા ૨, લીંબુ અડધાની ખારીક કાપેલી છાલ, પાઉનું ક્રીમ રતલ ૦૧

ગોસ્તને થંડા પાણીથી બે વખત ધોઈ સાફ કપડાંથી નુછી કોરડું કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવવો અને પાંઉ બનાવવાના પત્રાના દાબડા આવેછે તેને જરા ધી લગાડી પાઉના ક્રીમમાંતુ અડધું હેઠે મુકી તેની ઉપર બધું ભેળેલું ગોસ્ત મુકી ખાકીનું અડધું ક્રીમ ઉપર મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં લાલ ભુજવું ગરમ ભઠ્ઠીના ભુંજવું નહી, તેમાં સુકું થઈ જશે.

કેક ચૅટીલી

મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, તાજા ઇંડા ૮, ક્રીમ ભરેલી પાથર ૧, વૅનીલાનું એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, ભાજેલા પસ્તાં તોળા ૫, રાજખરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

પસ્તાને છોલી સ્લાઇસ કાપવી. ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને દોહવી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવી સફેદી ભેળી જરા જરા કરી આટો નાખી છેલ્લે વૅનીલા મેળવી નાના નાના મોહડને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુજી થંડા થાયને કાઢવા અને ક્રીમના જેટલીજ જામ લઈ બેઉ ભેળી કેકને મથાળે છાલકો પોહોળો છેડ કોત્રી તેમાં એ ભરી ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી એકજ મોટું કેક બનાવવું હોય તો પાછલીશને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરી ઉપલીજ રીતે ભુજીને પછી કેકની ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી એમજ રાખી વચ્ચેના ભાગ ક્રીમ તથા જામ સમાય તેટલોજ સફાઈથી સરખો કોતરીને તેમાં ભરી. એ કેક ઘણું સરસ થાયછે.

કેક ચૅરી.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખારીક છુ દેલી ખાંડ, માખણ તથા ચૅરીનો મુરખ્ખો દરેક શેર ૦૧, તાજા ઇંડા ૬, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

છડાને ભાંજ તેની સાથે ખાડને બરાબર મેળવીને પછી આટો ભેળી માખણને જરા પીગળાવી તે તથા પાઉદર ભેળવો અને ચેંચીના બમે કકડા કાઠી છેલ્લે તે નાખી કેક બનાવવાના પત્રાના ગોળ દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકી બરાબર બુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાર્થ બનાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે વાઢી યા લગડીમા ભરીને બુંજવું.

કેક ચૉકોલેટ.

ચૉકોલેટનો બુકો, બારીક છુંદેલી ખાડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, મીલનો પેહલાં ન બરનો ઘઉંનો આટો તોળો પાા, તાજાં છડાં ૩, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું વી ખપ મુજબ.

મોલડને પુરતુ માખણ લગાડી બધો સામાન બરાબર ભેળાને તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર બુંજવુ.

કેક ચોખાનાં આટાનાં.

બારીક છુંદેલી ખાડ રતલ ૧, ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહેલા ન બરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧૧, માખણ રતલ ૦૧, તાજાં છડાં ૧૨, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧, લીચુનુ ઍસેન્સ અમચી ૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ

દાળને ધુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બેઉ ભેળી તેમા ખાડ અને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી આટો નાખી અડધા કલાક કેક ધુંટવાના લાકડાના સોઠા વડે ધુટીને બાકીનો સામાન નાખી કેકના કોડીયાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા બુંજવા એ કેક ઘણા સરસ થાયછે.

કેક છાસનુ .

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦૧, માખણ અથવા સાફ કીધેલી ચરખી તથા મેદા ખાડ દરેક રતલ ૦૧, મોઢી કાળી દરાખ તોળો ૫ સાફ કરી

ઠરીયા કાઢેલી; છુ'દેલી ઝિળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૧૧, તાર-તરીકે ઝંસીડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ઘાડી છાસ પાથેર ૦૧૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

દરાખને પેહેલે ઘોષ કોરડી કરી અકેક પછી બધા સામાન ભિળી કેકના ખત્રાના દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી ગુર્ત ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમા ભુજવું.

કેક જનાના.

મીઠનો પેહેલા નંબરનો ઘડનો આટો તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૧, બારીક છુ'દેલી ખાડ તોળા ૨૫, કઠણ માખણ રતલ ૦૧, સોજીં દુધ પાથેર ૧૧૧, તાજાં ઇડાં ૩, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

માખણને તાવવું અને આઠામાં ઇડાં ભિળી જરા જરા કરી દુધ તથા માખણ મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં પછી દરાખના ઠરીયા કાઢી સોજી ઘોષ કોરડી કરી તે તથા સોદા ભિળી દીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુજવું યા પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લગડી કે વાટીમાં ભરીને ભુજવું.

કેક તજનું.

મીઠનો પેહેલા નંબરનો ઘડનો આટો; માખણ તથા બારીક છુ'દેલી ખાડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, તજનો ઘણો બારીક ભુકો ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

માખણને તાવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધું આઠામા બરાબર ભેળી માલ્ડને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુજવું.

કેક તીપ્સી.

શેરી વાઈન ગ્લાસ ૩, ઝૂંડી વાઈન ગ્લાસ ૨, રાજખરી અથવા રી જમ તથા નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચોરસ સ્પંજ કેક ૫૫ મુજબ.

પેહલે ચાર જરા મોટાં સ્પંજ કેકને અકેક સાથે અઠડાવીને એક મોટી ખીસારની રકાખીમા ગોઠવી તેની ઉપર જામનું જરા જાડું પડ પાથરી તેની ઉપર ખીજાં તેના કરતાં જરા નાના ચાર સ્પંજ કેક એજ રીતે મુકી તેપર પણ જામ લગાડી ત્રીજાં પડમા તેનેથી પણ નાના ચાર કેક એજ પ્રમ ભે મુકી જામ ચોપડી છેલ્લે એક કેક આવે અને ચોરસ પડારોડું થાય ત્યાં સુધી ગોઠવી છેક છેલ્લે નાનું એક કેક મુકવું અને બેઉ દારૂ બેળી પચનો પચતો જરા જરા મથાળાથી રેડી બધાં કેકમા બરાબર પચાવવો. પણ કેક ફસફસી નહીં જાય તેની સંભાળ રાખવી. દારૂ ધણે પસંદ નહીં હોય તો જરા ઓછો લેવો. પછી આએજ ચોપડીમાં બધાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ લખેલી છે તેમાંથી કસ્ટર ૨ જ્યું, કસ્ટર ક્રીમનું, કસ્ટર બદામનું; કસ્ટર સફેદ, ક્રીમ પસ્તાની, ક્રીમ બેંડીની, ક્રીમ વેલ્વેટ પેહેલી અથવા દુધપાક ૨ જો જે ગમે તે એમાનું એક બનાવી કેકની ઉપર ફરવું રેડવું. એ કેક ધણું સરસ થાયછે.

કેક તેનલૉક.

ક્રીસમીસ દરાખ રતલ ૨, મીલનો પેહેલા નબરનો ધઉનો આટો રતલ ૧૧, કરટ દરાખ રતલ ૧, ઑરે જ, માલુંગાં અથવા ખીજા કોઈપણ જાતના સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨ થી ૧૫, બદામની ખીજ રતલ ૧, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, લીંબુનું ઑસેન્સ અમચી ૨-૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

બેઉ દરાખને સાફ કરી ઘોષને કારડી કરવી. બદામને છોલી બબે ફાડ્યા છુટા કરવા. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ખાંડ તથા માખણ નાખી કેક ઘુટવાના સોટા વડે ઘુટી નરમ કરી તેમાં અકેક ઇંડું જ્યુંડું જ્યુંડું મેળવી જરા જરા કરી આટો નાખીને પછી બધું બેળી કેકના ગોળ દાબડામા માખણ લગાડેલું કાગળ મુકી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભઠીયા તંદુરમાં જુંજવું અથવા વાટી કે લગડીમાં કાગળ મુકી તેમાં ભરીને ચુલાપર જુંજવું.

કેક તેનીસ.

મીલનો પેહેલાં ન બરનો ધઉનો આટો તોળા ૧૫, માખણુ, માટી કાળી દરાખ તથા છુ દેલી ખાડ દરેક થેર ૦૧, ઑરેન્જ અથવા માલુંગાના મુરખાના ત્રીણા કકડા તોળા ૫, બદામની ખીજ તોળા ૨૧, તાજાં ઇડાં ૪, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢી ઘોષને કોરડી કરવી. બદામને છોલીને છુ દવી. પછી બધા સામાનને અકેક પછી બેળી પત્રાના ગોળ દાખડામા પુરવું માખણુ લગાડેલું જડું સફેદ કોઈ કાગળ મુકી તે મેળવણીથી પોણુ ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુજી ગરમ ક્રીધેલી છરીથી કેકને ઉપરથી સરખું કાપવું. ત્યારબાદ આઈસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરી કેકની ઉપર તે પાથરી થ ડી ભઠ્ઠીમા દસ મીનીટ મુક્યા પછી આઈસીંગ ખાડની તેની ઉપર પાથરીને થંડી ભઠ્ઠીમા મુકવવી

કેક દૈજર્ટ.

બીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; દેલેલી ખાંડ તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ૦૧, તાજા ઇડા ૩, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

આઈસીંગનો સામાન—ખારીક દેલેલી સફેદ ખાડ રતલ ૦૧૧, વેનીલાનું એસેન્સ અમચી ૧, કઠણુ કફ અઢાવેલી ઇડાની સફેદી અપ મુજબ.

માખણુને ધુંટી નરમ કરવું અને ઇડાને ભાજીને ખુબ દોહવવા પછી તેમાં બધા સામાન સારીકાની મેળવી કેકના નાના કોડીયાને પુરવું માખણુ લગાડી તેમા મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુંજવાં. પછી આઈસીંગની ખાડમા અપતી અપતી સફેદી બેળી બાધેલા આટા જેવું કઠણુ કરી વેનીલા ભેળવું અને કેકનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ ક્રીધેલી છરી વડે કાપીને ઉપર આઈસીંગ પાથરી બધાવા માટે થોડીવાર પાછાં થંડી ભઠ્ઠીમા મુકવાં. એ કેક તંદુરમાં પણુ ભુજશે.

કેક ટ્રોપ્સ.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૧, કઠણુ માખણુ; ખારીક છુ દેલી ખાંડ તથા કરટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડા ૪,

સોજો ગોલાય નાના ચમચા ૨, જીંડી તથા મીઠો વાઈન દરેક નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

દરાખને ઘાઈ નુછી કોરડી કરી આટામાં એ તથા માખણુ મેળવવું અને બાકીનો સામાન ઇડામાં ભેળીને પછી બધું સાથે એકરસ કરી ભુંજવાના પત્રાને માખણુ લગાડી તેમાં છુટા છુટા નાના બતાસા જેટલા ટ્રોપ્સ મેલી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવા અથવા પત્રાંની રકાખીમાં મુકી તડુરમાં ભુજવા. ગોલાયને બદલે ગમેતો ગોલાયનુ ઍસેન્સ પદર ટીપા નાખવા. એ ટ્રોપ્સ ધણા મજાહના લાગેછે.

કેક નામપોર.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, મેફા ખાડ શેર ૦ા, માખણુ રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ તથા એકની સફેદી, જીંડી નાનો ચમચો ૧, મોટા દાંણાની શાકરીયા ખાડ તથા સાટા સાઈં આટો ખપ મુજબ.

આટામાં માખણુ બરાબર મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી મુંદીને આટો બાધી સાટો નાખી અડધી ઇચ ભડું વણી ગમે તેવા આકારના કકડા કાપી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને ઉપરના પડ ઉપર લગાડી તેની ઉપર શાકરીયા ખાડ ભભરાવીને ભુજવા. એ કેક સારાં થાયછે.

કેક નાળીયેરનાં.

બારીક છુંદેલી ખાડ રતલ ૧, ત્રીણા દાતાની ખમણીથી બારીક સફેદ ખમણેલું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ, પફપેસ્ટ તથા માખણુ ખપ મુજબ

એક પાથેર પાણીમાં ખાડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં નાળીયેર નાખી ધગધગતે ઇગારે ફેરવ્યા કરી ચાસ પીને ચીકટ થાયને ઉતારી થડું થાયને ઇડાંની દાળને દોહવી તે ભેળવી અને કોડીયાને જરા માખણુ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ પાથરી કીનારીપરથી સરખુ કાઠી માહે એ ખમણુ ભરી મધ્યમ ભઠીંયા તડુરમાં ભુજવા ગમેતો નાળીયેરને રાંધતી વેળા માહે નવટાક માખણુ નાખવું અને તૈયાર થયા પછી નવટાક બદામને છોલી છુદીને તે તથા છુંદેલી એળચી બચકળ તોળો ૦ાા નાખ્યાથી વધારે સારા કેક થશે.

કેક નાળીયેરનું.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક છુંદલી ખાડ દરેક રતલ ૧, કઠણ માખણ તથા બારીક ખમણું સફેદ નાળીયેર દરેક રતલ ૦૧, તાજા ઇડાં ૮, કુધ પાથેર ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ અથવા કાર્બોનેટ ઓવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજો ગોલાખ તથા લગાડવા માટેનું માખણ ખપ મુજબ

નાળીયેરને જરા ગોલાખમા બારીક પીસવું. માખણને ઘુંટી ઘણું નરમ કરવું અને તેમાં જરા જરા કરી ખાડ નાખી અકેક ઇડાની દાળ મેળવવી પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી પેહેલે આટો અને પછી પીસેલું નાળીયેર જરા જરા મેળવી બાકીનો સામાન નાખી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા નાખવો અને પત્રાંના ગોળ દાખડામાં માખણ લગાડેલું જાડુ સફેદ કોરું કાગળ મુકી તેમા મેળવણી ભરી તુર્ત મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તદુરમા ભુજવું અથવા લગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુજવું એ કેક સાફ થાયછે

કેક નેપોલ્યન.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, લોફ શુગર રતલ ૦૧ બારીક છુંદીને ચાળેલી, બદામની ખીજ તોળા ૧૫, કડવી બદામ તોળા ૨૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, તાજા ઇડાં ૬, માલુ ગાં અથવા ઓરેન્જના સુકા મુરખ્યાના ઘણા ઝીણા કકડા તોળા ૩, ખીજે આટો તથા ગોલાખ ખપ મુજબ.

આટાને જરા સેકીને સુકો કરવો. બદામને છોલી જરા ગોલાખમા ઘણીજ બારીક પીસવી પછી બધા સામાન ભેળીને મસળવો અને ઘણા પોચો રેહ તો ખીજે જરા આટો નાખી વણાય તેવા કરી અડધા કલાક કપડું ઢાકીને થડકમા રાખ્યા પછી ૦૧ ઈંચ જાદો રેટલો વણી નાનાં કપની રકાખી જેટલા બધા કેક કાપવા અને ભુંજવાના ૧૩ ઉપર આટો છાટી તેની ઉપર પાથે પાથે મુકી ગરમ બદીમાં

લાલ ભુંજી કીનારીપર છરી વડે કાઢ નકશી કાપી તદન થ ડાં થામને જ્યુદા જ્યુદા રંગની જામ બધા કકડાઝા ઉપર ચોપડી અકેકની ઉપર હલકે હાથે દાખીને વળગાવી એક ઉચુ કેક બનાવી ખીજી છુદેલી ખાડને ઉપર છાંટવી અથવા આપસીગ ખાડની બનાવી ઉપર તે પતળી પાથરીને પ્લમ કેક રીઝમા લખ્યા મુજબ દાણા, ટાંકલી તથા કીચડે-લાઈજડ કુટ મુકીને સીનગારવુ

કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું.

સારી જાતના સોજ પટેટા અથવા સોજ જાદા શકરકંદને નરમ બાફી છે.લીને ગાગડો નહી રેહ તેમ બરાબર મેથ ક્રીધલા રતલ ૦ા, ખાડ થેર ૦ા, સોજી માખણ રતલ ૦ા, સોજી દુધ થેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, જયફળ ૧ છુદેલુ, લીચુનું ઍસેન્સ ચમચી ૧ તથા બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૨૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ધુંટવી અને સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી ખેસડ પટેટા સાથે દુધને બરાબર મેળવી ખાડ તથા માખણ ભેળી ચુલે ધુટયા કરી કંઠણ થાયને ઉતારી થડુ થાયને ઇડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળી પત્રાંના ગોળ દાખડાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી ભઠ્ઠી યા તકુરમા ભુંજવુ અથવા લંગડી યા વાટીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવુ શકરકંદના કેકની મેળવણી પણ એજ રીતે તૈયાર કરવી, પણ તેમાં લીચુના તથા બદામના ઍસેન્સને બદલે ધણેા સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪ નાખવેા અથવા ગોલાખનુ ઍસેન્સ ટીપા ૧૫ નાખવા. એ કેક સારે થાયછે

કેક પટેટાનું.

બાફી છે.લીને બરાબર ધુટેલા પટેટા થેર ૦ા, ખાડ નવટાંક, મીઠાનેા પેહેલાં ન બરનેા ધઉનેા આટેા તથા માખણ દરેક તોળા ૨ા, તાજી ઇડુ ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ચમચી ૧ અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, ખીજીું લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાને બાજી ખુબ દાહવી બધા સામાનમાં ભેળી છેલે પાઉદર અથવા સોદા મેળવી ગોળા કરી તેની અડધી ઈંચ જાદા પુરી વણી ગરમ

લઠી યા તંદુરમા ભુંજીને પછી ઝેક ભેરકુથી ચીરી તેની અંદર જરા જરા માખણુ સુકવુ.

કેક ફુંટનું.

કાળી મોઠી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; લાલ ખાડ તથા છોલેલા માલુંગાના ઝીણાં કાપેલા કકડા દરેક રતલ ૧, માખણુ રતલ ૦૧૧, સોજે નરમ ગોળ શેર ૦૧૧, તાજા ઘડા ૧૦, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, જયફળ તોળા ૨૧૧ છુંદેલુ, શેરી તથા ઝેડી દરેક વાઈન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ

બદામને છોલી પીસવી અથવા છુદવી ગોળને ભાજીકચરો કાઢીને સાફ કરવો. ઘડાને ભાજી બરાબર દોહવવા મોઠી દરાખના ઠરીયા કાઢી બેઉ દરાખને ધોઈ નુછી તદ્દન કોરડી કરી અડધી દરાખપર જરા આટો ભભરાવી તેમા ખરમોટવી અને અડધીને ઝેડી, શેરી તથા જયફળ સાથે ભેળવી. પછી માખણુમા ખાડ ભેળી ઘુંટીને નરમ કરી તેમા ઘડાં તથા ગોળ ભેળવી જરા જરા કરી આટો ભેળીને બધા સામાન સાથે ઝેકરસ કરી મોઢાને પુરતું માખણુ લગાડી મેળવણીથી પોણુ ભરી ધીમી ભટ્ટીમા ત્રણ સાડા ત્રણ કલાક અથવા તો બરાબર ભુજ્ય લા સુધી ભુજવુ, અદરથી કાચુ રાખવુ નહી

કેક બનાવવાની રીત.

કોષપણુ પેસ્ટ્રી માટે આટાને સુકવીને તેમાથી બીનાસ કુર કરી તદ્દન કોરડો સુકો કરવાની મુખ્ય અગત્ય છે કારણુ તેમ ક્રીધાથી કેક વધારે હલકા થાય છે માટે જ્યા પુરતું તડકુ હોય લા આટાને મોટા ખુનચામા પાથરીને તડકે મુકી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવો, તેથી થોડા કલાકમાં બીનાસ નીકળીને કોરડો થશે પણ તડકુ નહી હોયતો લઠી હોયતો તેમા અને તે નહી હોયતો પછી ઝેક તપેલું ચુલા ઉપર ગરમ કરવું અને આટો ભુંજાઈ નહી જાય તેમ સ ભાળથી તેમાં નાખી ફેરવ ફેરવ કરી તદ્દન સુકો કરવો કેક બનાવવા આગમ્ય હેઠલ લખ્યા પ્રમાણુ બધા સામાન લઈને તેને તૈયાર કરવો. નાના મોટા કેક, પુડીંગ, કસ્ટ, પફપેસ્ટ. ખીસ્ટ્રીટ, ક્રીટર્સ સઘળામા મીલનો પેહેલા નબરનો

સુપરફાઇન ધઉંના આટાને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે મુકો કરી ચાળીને પછી હમિશ વાપરવો. પણ મીલનો ચોખ્ખાનો આટો નહીજ મલેતો પછી ધાયલા ઝિટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો લખેલાછે તે મુજબ દલાવીને તે આટો લેવો અને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓને ત્યા ધાયલા ધઉંનો ધણો સોજો આટો જેને તેઓ પરશુદી કેહછે તે મલેતો લેવો. હલકો ભેળસેલવાળો આટો મીઠાઇમા લીધાથી તે ખીગડી જાયછે. કરંટ દરાખને સાફ કરી ધાઇ કપડાથી નુછી કોરડી કરી ચુલા આગલ મુકવી, તે પછી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમા ખરમાટવી, તેથી તે મેળવણીમા ખરાખર ભેળાશે. કરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરવી ઇડાને કફ કેમ ચઢાવવો ઝેવાં મથાળા હેઠલ લખેલુ છે તેજ રીતે હમિશ ઇડાને કફ ચઢાવવો અને ખીજો સામાન મેળવવાને હજી વખત હોયતો પછી ઝેક વાસણુમાં સેજ ગરમ પાણી ભરી તેમા કફ ચઢાવેલી સફેદીનાં વાસણુને મુકવુ, પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સ ભાળ રાખવી ખનતા સુધી માખણુને સોજ માટીના વાસણુમાજ કેક ઘુટવાના લાકડાંના સોટા વડે ઘુ ટી નરમ કરીને પછી માહે સેજખી પાણી છુટું હોયતો તેને કાઢી નાખીને થ ડા પાણીમા વાસણુ મુકવુ હમિશ ખાડને ધણી ખારીક દલી ચાળીને લેવી લી જુની છાલ નાખવી હોયતો તેને ધણી ખારીક કાપી તેમા જરા ખાડ નાખી મારખલની ખલમા ઘુ ટી જરા વાઇન અથવા ક્રીમ સાથે મેળવીને નાખ્યાથી ખીજ ખધા સામાન સાથે ખરાખર ભેળાશે ખધા સામાન સામટો ઝેકદમ ભેળી દેવો જોઇયે નહી, પણ અકેક પછી જેમ નાખવા લખેલુ હોય તેમ ઝેક તદ્દન કલધ ભરેલા તપેલામા નાખતા જવુ અને લાકડાના ડાડાનો હેઠે ગોળ દડા સાથનો લથ પર ઉતારેલો સોટો આવેછે તે વડે ધણો વખત ઘુટયા કરવું કારણ જેમ ઘુ ટાયછે તેમ કેક ખીલીને હલકા સરસ થાયછે. પણ વળી Brown & Polson's Paisley Flour આવેછે તે ઝેક રતલ આટાઝે ઝેક તોળાને હીસામે લઇ મેળવણીને સેજ ઘુ ટીને પછી છેલ્લે ભેળેછે તો તેથી કેક ખીલીને ધણુ ઉપસેછે અને તેને ધણુ ઘુટવાની મહત્ત રેહતી નથી. તેમજ જે મીઠાઇમા ખમીર અથવા તાડી નાખીને ખનાવવા લખેલુ હોય તેને ઘુર્ત જુજવુ નહી પણ તેમા ખમીર ચઢયા પછી જુજવુ. પણ એકી ગ પાઉદર યા કારબોનેટ ઓવ સોદા નાખ્યો

હોયતો તેને ઘૂર્જા જુઓવા ચુકવુ. મીઠાઈનો સામાન ગમે તેવા સોજા હોય પણ લખ્યા કરતાં વધતો ઝોછો લીધાથી તે ખીગડવાનો સભવ રહેછે.

કેક બર્નેજ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, માખણ રતલ ૦૧, સોજા જીરા સાલ ચોખ્ખા રતલ ૦૧, કુધ પાથેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડા ૪ તથા ખીજ ઇંડાની દાળ ખપ સુજ્ય.

ચોખ્ખાને ચુટી સોજા ઘાઘ ઝેક પાથેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇંગારે સુકી પાણી સુકાયને કુધ નાખી છુટીને ઘટ કરી ઉતારવુ અને થડું થાયને તેમાં ચાર ઇંડા તથા બાકીનો સામાન નાખી સારીકાની મસળી આડધી ઇંચ જડું વણી તંપ્લરની કીનારી વડે ગોળ કેક કાપી ખપ જોગી ઇંડાની દાળ દોહવી તેમાં બોળી લોઢી ઉપર ધીમે ઇંગારે બેઉ ૫૩ જુઓવાં.

કેક બાકરખાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, કુધ શેર ૦૧૧, સોજું ધી તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧, ગામડી ખમીર તોળા ૩, ખસખસ ખપ સુજ્ય.

બે પાથેર કુધમા આઠાને યરાબર મેળવવો. બદામને છોલી જરા કુધમા બારીક પીસી તેના ત્રણ ભાગ કરી ઝેક ભાગ જીદી રાખવી અને બાકીના બે ભાગ તથા બધા સામાનને આઠામા ખુબ ભેળીને ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ બે કલાક ઢાકી રાખવુ. પછી ઘોડાની નાલના આકારનાં ચપટાં કેક બનાવી બાકીની બદામ તથા ખસખસ ઉપર છાંટી જુઓવાના પત્રાંમા મેલીને જુઓવાં.

કેક બેનબરી.

કરંટ દરાખ રતલ ૦૧૧, સોજું માખણ તથા રેતેફ્યા કેક દરેક રતલ ૦૧, ઓરેંજ તથા માલુ ગાના સુરખ્યાની ચીપ દરેક તોળા ૭, છુ દેલી એળચીં જાયફળ તથા જવંત્રી ત્રણ મળી તોળા ૧, પફ્ફેસ્ટ પાઇનામા લખ્યા સુજ્ય ઝેક રતલ આઠાનો માખણનો પફ્ફેસ્ટ, દહેલી ખાંડ ખપ સુજ્ય.

દરાખને સાફ કરી ઘાઈ કોરડી કરવી. રેતેફ્યા કેકને છુંદી બાચીક આઠા નેવો ભુકો કરવો. પછી બધો સામાન ભેળવો અને પફ્પેસ્ટના ઘણા પતળા ઝેકસરખા ચોરસ બે કકડા વણી ઝેક કકડાની ઉપર કેકની મેળવણીને સફાઈથી પાંચરી ચોરડુની ફરતી કોર જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડી ખીજી કકડાને તેની ઉપર વળગાવી બે ઈંચ પોહોળાં અને ત્રણ ઇંચ લાંબા કેક થાય તેમ છરી વડે અળગા કાપ પાડી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજી ગરમ હોય તેટલાંજ ચાલતી છરી વડે જ્યાં કાપ પાડેલા હોય ત્યાંથી કાપીને કકડા છુટા કરી ચાળણીથી તેની ઉપર દલેલી ખાડ છાંટવી. ઉપલી મેળવણીને બદલે ગમતો કોઈ પણુ જાતની જામ ા ઈંચ જાદી પફ્પેસ્ટ ઉપર પાથરવી.

કેક રેતેફ્યા.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, બદામની ખીજ રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, વેનીલાનુ ઍસેન્સ અમચી ૨.

બે ઇડાંની સફેદી સાથે બદામને બારીક છુદી તેમાં ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની સફેદી ભેળી વેફર પેપર ઉપર છુટાં છુટાં ઝોણા કેક સુકા ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા તદુરમા ભુજવા આઝે કેક મળહુના થાયછે અને ઉપલા સામાનના ઝે કેક રતલ ૧ ને તોળા ૫ થાયછે.

કેક રેતેફ્યા ૨ જા.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, બદામની ખીજ રતલ ૦ા, કડવી બદામની ખીજ તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો દરેક રતલ ૦ા, તાજા ઇડા ૨ ની સફેદી, સોજો ગોલાખ અપ સુજ્ય.

બદામને છાલી જરા ગોલાખ સાથે બારીક પીસી પોણા રતલ ખાંડ સાથે ભેળી ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખી સારી કાની મેળવી સોજી તપેલીમાં ઇગારે ગરમ કરી ઉતારીને જરા ઘુંટવુ. પછી હાથપર સાટો લઈ નાના લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દાખીને ચપટા કરી બાકી રહેલી ખાડ ઉપરને પડે લગાડી વેફર પેપર ઉપર સુકા કઠણ થવા ધીમી ભઠ્ઠી યા તદુરમાં સુકવા.

કેક વેડીંગ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો રતલ ૫, સોજું કઠણ માખણુ રતલ ૪, કરટ દરાખ રતલ ૩, સોજી દલેલી ખાંડ રતલ ૨,

વેલાતી ઔરે જનો તથા માલુગાનો સુકો મુરખો દરેક રતલ ૧૧૧ ના
ઝીણા કકડા, બદામની ખીજ રતલ ૧, જયફળ, જવંત્રી તથા લવંગ
દરેક તોળા ૨ ખારીક છુંદીને આળેણું, ઝંડી તથા સફેદ વાધન દરેક
વાધનગલાસ ૨, તાજ ઇંડા ૩૦, ઔરે જ ફલાવર વૉટર તથા લગાડવાનું
માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામની આઇસીંગનો સામાન—ખારીક દલેલી ખાડ તથા
બદામની ખીજ દરેક રતલ ૧, ઇંડા ૩ ની સફેદી

ખાડની આઇસીંગનો સામાન—ધણીજ સોજ પેહેલા નંબરની
દલેલી ખાડ રતલ ૨, સ્ટાર્ચ તોળા ૪, ઇંડા ૪ ની સફેદી કઠણ કફ
ચઢાવેલી, વેનીલા તથા રાજખરી ઍસેન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી જરા ઔરે જ ફલાવર વૉટરમાં પીસ્વી. કર ટને ધોષ
નુછી કોરડી કરી ઠીકરા ઉપર ધીમે ઇગારે સુકવીને જરા આટો નાખી
તેમા ખરમોટવી. આટાને જરા સેકીને આળવો માખણને તદનજ
કલઇ ભરેલા ખુનઆમા અથવા કોડીના મોટા સપાટ દીશમા હાથ વડે
મથી ધણું નરમ કરી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી તદનજ
કલઇ ભરેલા તપેલામા નાખીને પછી જરા જરા કરી ખાડ મેળવવી અને
ઇંડાની દાળને ખુબ ઘુટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીયા
પછી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવ્યા બાદ ખીજે બધો સામાન
ભેળી હઢીથી ત્રણ કલાક સુધી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટવું ત્યારબાદ
ઐ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલા મોટા પત્રાના એક ગોળ દાખડામાં
માખણ લગાડેલુ સફેદ જાડુ કાગળ ફરતુ તથા તળીયામા મુકી તેમા
મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુજવા મુકવું તેટલા બદામની આઇ-
સીંગમાની બદામને જરા ગોલાખમા ધણીજ ખારીક મેસ જેવી પીસ્વી
અને ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમા થોડી થોડી બદામ હલકે
હાથે મેળવીને પછી ખાડ નાખી કેક લગભગ ભુંજવા આવેને
ભઠ્ઠીમાથી કાઢી ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ છરીને ગરમ કરી તે વડે
સફાઇથી સરખો કાપી ઉપર આઐ આઇસીંગ સરખી પાથરી કેક
બરાબર લાલ થવા માટે પાછું ભઠ્ઠીમા મુકી ખાડની આઇસીંગ હેઠે
લખ્યા મુજબ જલદી તૈયાર કરવી.

ખાડમાં સ્થાયી બેળી બારીક કપડાંથી આળવુ પછી ઇડાની સફેદીને જસતની રકાખીમા કઠણ કફ ચઢાવી તેમા જરા જરા કરી સ્થાયી સાથની ખાડ મેળવી છેલ્લે ઍસેન્સ બરાબર મેળવી કેકને ભટ્ટીમાથી કાઢી ટુર્તે લાકડાની છરી વડે બદામની આધસીંગ ઉપર ઐ આધસીંગ સફાઇથી પાથરી ઐ બંધાય ત્યા સુધી તદન થડી ભટ્ટીમા સુકવુ. પણ આધસીંગ સેજખી લાલ થવા દેવી નહી

કેક વેંનિશ્યન.

સેજીને સુકો કીધેલો મીલનો પેહેલા ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૧, લોફ શુગર તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦ા, બદામની ખીજ તોળા ૧૭ા તથા કડવી બદામની ખીજ તોળા ૨ા, તાજ ઇડાં ૪ ની દાળ, કલડે શુગર, જીદા જીદા રંગની જામ, આધસીંગ ખાડની તથા ગોલાખ યા ઍરેંજ ફલાવર વૉટર ઐ સધણુ ખપ સુજખ.

ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી બદામને છોલી જરા ગોલાખ યા ઍરેંજ ફલાવર વૉટર સાથે ધણીજ બારીક પીસ્વી, પછી આટામા ઐ બધું તથા માખણ બરાબર મેળવી ઘટે તોજ સેજ પાણી લઇ કઠણ બાધી ૦ ઇચ જડુ વણી ભટ્ટીમા પત્રા ઉપર ભુજવા સુકવુ અને શીકા લાલ રંગનુ થાયને કાઢી થડુ પડેને તેના ઐકસરખા ચોરસ છ કકડા કાપી પાચની ઉપર જીદા જીદા રંગની જામ ચોપડી અકેક ઉપર સરખા સુકી છેથો અમથોજ ઉપર સુકી તેની ઉપર ખાડની આધસીંગ બનાતીને તે પાથરીને પછી તેની ઉપર કલડે શુગર ભભરાવવી ગમેતો ઐકસરખા કકડા કાપવાને બદલે ઐરી રીતે ચઢ ઉતર કાપવા કે અકેક ઉપર સુકતા મોટા નાના બધાની ભોરડુપર અકેક ઇચ ફરતી કીનારી ખાલી રેહ, પછી તે અકેક ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવી ભોરડુની ખાલી જગ્યા ઉપર જીદી જીદી જામ પાથરવી

કેક વેંબસ્ટર.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ધઉનો આટો, સફેદ મેદા ખાડ તથા તાજી કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦ા, કરટ દરાખ રતલ ૦, તાજ ઇડા ૫, ઐડી તથા સોલ્લે ગોલાખ અથવા ઍરેંજ ફલાવર વૉટર દરેક નાના અમચા ૩, લગાડવાનુ માખણ ખપ સુજખ.

કરંટને ધાધ નુછીને કોરડી કરી જરા આઠામાં ખરમાટવી અને ઇડાંતી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પછી આઠાની માહે બધા સામાન બરાબર અકેક પછી ભેળી લગભગ એક કલાક સુધી ધુંટી તદન કલધ ભરેલી ત્રાંબાની થાળીને ખીજી પુરવું માખણ લગાડી તેમા અડધી ઇંચ જલુ રેડી ગરમ ભઠ્ઠામાં અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજીને પછી તેના ડાયમંડ આકારના કકડા કાપવા.

કેક રનો.

જુદેલી ખાંડ તથા આરાઈટ દરેક રતલ ૦૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી કઠણ કફ ચઢાવેલી, વેનીલાનું એસેન્સ ચમચી ૨ તથા ગોલાબનું ટીપા ૧૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં માખણમા ખાંડ મેળવી આરાઈટ નાખી નાના સોટા અથવા લાકડાના મોટા ચમચા વડે લગભગ એક કલાક સુધી મેળવીને પછી નીમક તથા એસેન્સ નાખી છેદલે સફેદી ભેળી મોલડને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરી ધીમી ભઠ્ઠી યા તડુરમા જુંજવુ. કેક લાલ થવા દેવુ નહી. આરાઈટ નહી હથેતો મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

કેક સરસ.

સારી જાતના નરમ ખાશી છોલીને બરાબર મેંશ કાઢેલા પટેટા તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક તોળા ૧૩, માખણ શેર ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આઠા સાથે પટેટા ભેળી તેમા ખીજે બધા સામાન મેળવવો અને મેળવણી કઠણ રેહને ઘાડી થઈ નહી હોયતો થોડું ગરમ પાણી ભેળીને ઘાડી કરી ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ ઢાકીને મુકવું અને ચઢેને કેકના કોડીયાને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધા ભરી ગુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તડુરમા ભુંજી અથવા ખાવા અથવા પકવાન સાથે ખાવા.

કેક સાચુચોખાનું.

સોજીં દુધ શેર ૧, સાચુચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, બદામની ખીજ નવરાંક, તાજા ઇંડા ૪, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

સાચુચોખાને ચુંદી સોજા ઘોષ દુધમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી બદામને છોલી છુંદીને બધા સામાન સાચુચોખા સાથના દુધમાં ભેળી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદી મળવવી અને કેકના પત્રાંના ગોળ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર જુંજ ચોકોલેટ અથવા વેનીલાના સોસ સાથે ખાવું.

કેક હીંદુસ્તાની.

મકાઇનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, સોજીં કઠણ માખણ રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૮, જયફળ ૧ છુંદેલું, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ

માખણમાં ખાંડ ભેળી નરમ કરવું અને ઇંડાન સારીકાની દોહવી બધા સામાન સાથે ભેળી માદડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં જુંજવું.

કેક હીંદુસ્તાની ૨ જી.

મકાઇનો ઝીણો આટો રતલ ૧ા, છુ દેલી ખાંડ શેર ૦ા, માખણ શેર ૦ા, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬ સુંક તથા તજનો ઘણોજ ખારીક જુકો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ

ઇંડાને ખુબ દોહવી તેમાં બધા સામાન અકેક પછી બરાબર મળવી માદડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં જુંજવું.

કેપરસોસ સાથે ખાફેલું ગોસ્ત.

ઘણા કુમળા નકી ગોસ્તનો એકજ કકડો રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાનો ચમચો ૧, વેલાવી સોસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહેલા મરી સપાટ

ભરેલી ચમચી ૧, કેપરના દાણા ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કાદાનો રસ ટીપા ૧૦, કઠણ માખણ તોળા ૨ા

ગોસ્તને ઐક વખત થંડાપાણીથી સોજીું ધોઈ નીમક તથા દાઢ શર પાણી સાથે ઢાકીને ધીમે બળતે ચેરવી સવા પાથેર જેટલો સુપ રેહને ઉતારી ગોસ્ત જીડુ કાઢી લેવું અને સુપમાથી જરા લઈ તેમાં આટો બરાબર મેળવીને પછી બધામા ભેળી માખણ તથા કાદાનો રસ નાખી ધીમે બળતે છુંટયા કરી ચીકાસ છુટો પડે અને શ્રેવી ધણી ઘટ થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળવો અને ગોસ્તને ગરમ કરી દીશમા કાઢી તેની ઉપર ઐ કેપરવાળો સૌંસ રેડી ગરમ ગરમ ખાવું થડું થયાથી માખણ બધાઈ જાયછે. ઐ કેપર લીલા મેલા જેવા રંગના અને શ્રીનવીજના દાંણા જેવા સરકા સાથે સીસીમાં ભરેલા વેલાતી આવેછે

કૃમેજ અથવા કૉલીફ્લાવર.

ખારીક સેવ જેવી કાપેલી કૃમેજ રતલ ૦ાા, મોડુ નાળીયેર ૦ા, કાદા રતલ ૦ા, ધી નવટાક, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, આડુ તોળો ૦ા તથા લસણ વાલ ૫ (ખેઆની ભાર) મેઉ છોલીને છુ દેલું

નાળીયેરને ખમણી પીસી તેમા અડધો પાથેર ગરમ પાણી નાખી ચોળીને ઘાડુ ડુધ કાઢવું કૃમેજને નરમ બાકી ચાળણીમા ઐસાવવી. પછી કાદાને છોતી બુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલી મા ધીમા બદામી રંગના તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમા બધો સામાન ભેળી ઢાકીને ઘગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ધીપગ આવેને ઉતારવું કૃમેજને બદલે કૉલીફ્લાવરના ઐટલાજ વજનનો ડુલને છુટા પાડી તેને ઐજ રીતે પકાવવા ઐ વાતી સારી થાયછે

કેરવઈ.

સોજાં મોટા જદા પાકા વસઈના ફેળા ૬, બદામની ખીજ, ક્રીસમીસ દરાખ તથા સફેદ મેદા ખાડ દરેક તોળા ૫, ઐળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ા, ધી ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોવી અને બદામને છોલી ઉભા બે કકડા કાપીને પછી તે અકેક કકડાના આડા ચાર પાચ કકડા કાપીને ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. પછી મોઢી કઢાઈમા ધી કકડાવી માહેથી ખુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી શીકી લાલ થવા આવેને ઉતારી પુર્તે આંધરાની ચમચે કાઢી લખ પાછું ચુસે મુકીને દરાખ તળી એ બેઉ થંડું થાયને માહે ખાડ તથા એળચી જાયફળ ભેળવુ. ત્યારબાદ કેળાને ચુસે પાણીમા નરમ બાશીને ઉતારવા અને ગરમ કેળા બરાબર મસળાયછે માટે તપેલામાજ રાખી માહેથી અકેક કેળું કાઢી છોલીને છરીથી ઉભું ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી મોઢા ચમચા યા નાની કરછી વડે સેજ પણ ગાગડો રેહ નહી તેમ બરાબર મસળી નરમ માવા જેવા કરવાં. તે પછી તળેલા મેવાના અધારથી વીસ ભાગ કરવા અને મસળેલા કેળા થડા થાયને તેના પણ એટલાજ ભાગ કરી હાથને કેળા વળગે નહી તેટલામાટે હથેલીને સેજ થી લગાડતા જઈ કેળાના અકેક ભાગના ગોળા કરીને પછી તેનું કોડીયુ બની શકે તો તેમ પતળુ ઉંડું સફાઈદાર કોડીયુ બનાવવુ, પણ તેમ નહી અનેતો પછી હથેલીની ઉપર બધેથી એકસરખુ ઠા ઇચ જેટલું ચારી તેની વચમાં મેવાનો એક ભાગ મુકી તે માહેથી બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ ઉપરથી બરાબર ખીડી સેવુ અને તળતા કેરવઈ કઢાઈમા વળગે નહી તેટલા માટે ઘણાજ સેજ ચોખ્ખાના આઠામા ખરમોઢી કઢાઈમા પુરવું થી ભરી બરાબર કકડાવીને પછી બળતુ ધીમુ રાખી માહે સમાય તેટલી સાતથી નવ કેરવઈ મુકવી અને એક પડ લાલ તળાયને કઢાઈને ઉતારી ધારદાર નાના તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સભાળથી કેરવઈને ફેંવી એમજ ખીજી પડ કકર લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવી. મેદા ખાંડ નહી હોય તો છુંદેલી ખાડ લેરી કેરવઈમા ઉપર મુજબ મેવો ભરવાને બદલે ગમેતો અમણ નાળીયેરનું લખેલુછે તેવુ બનાવીને કેળામાં ભરવુ.

કેરવઈ ૨ જી.

ઉપર પેહલી કેરવઈમા લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળેલા મેવો ભરીને તળેથી કેરવઈમાંથી પછી ખાડ પસરીને બાહેર નીકળેછે, માટે મજબૂતી મુકી કેરવઈ કરવી હોયતો બદામ દરાખને તેમા લખ્યા મુજબ તળીને તેમાં ખાડ તથા એળચી જાયફળ નાખ્યા વગર એમજ બેઉ ભેળવું.

સારખાદ તળેલાં કેળાં ૨ જ માં ધી તથા ખાડ નાખીને કેળાં રાંધવા લખેલું છે તે રીતે એક રતલ કેળાંને રાંધીને કાઢી લઈ તેમા એળચી જાયફળ ભેળી થંડા થાયને તેનાં ઉપર લખ્યા મુજબ કોડીયા બનાવી તળીને ભેળેલી બદામ દરાખ બરી મોઢું ખીડી ફેરવઠને દાખીને કંઠણ કીધા પછી ઘણાજ સેજ ચોખ્ખાનો આટો ફેરવઠની ઉપર આગળીથી લગાડીને પેઠલી ફેરવઠમા લખ્યા મુજબ કઠાઈમા કકરી લાલ તળવી.

કેરીની પોળી (પરણુ લોકની.)

હાકુસ, પાયરી અથવા ખીજ કોષપણુ જાતની સાખા વગરની દલદાર બરાબર પાકેલી કેરીને સોજ ધોઈ પોળીને નરમ કરી ડીચકા આગલથી જરા છાલ કાઢીને અંદરનો રસ સાથનો બધો ગર નીચવીને કાઢી લેવા અને તે બે રતલ લઈ તેમાં સોજ ખાડ અડધો રતલ નાખી કેરીને ભચડી બરાબર ભાજીને માહે સેજખી ગાગડો રાખવો નહી. પછી સોજ કલઈ ભરેલી પોહોળી તપેલીમા ચુસે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટ્યા કરવું અને બરાબર ઘટ થાયને તેમા સોજી ધી નવટાક નાખી બળતું ધીમું કરી ઘુટયાજ કરવું અને કંઠણ થઈ ધી છુટું પડે તે આગમચ ઉતારી લેવું. કારણુ ધી છુટું પડતાં માહે કેરી તળાઈને ચાસ આવી જાયછે અને એ રાધેલી કેરી જેને પુરણુ કેહછે તે ચીવટ થઈ જાયછે અને પછી તે પુરણુને ભરયાથી પોળી વણી થકાતી નથી પણ કદાચ એ રીતે પુરણુ ચીવટ થઈ જાયતો તે કાઢી નાખવું નહી પણ તેમા થોડું કકડવું પાણી રેડી પાછું ચુસે મુકી ચમચથી ભચડ્યા કરવું અને પાછુ ઢીજી થાયને ઉતારી અંદર કટકા હોય તેને ભાજી બધુ બરાબર એકરસ કરી પાછુ ચુસે મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પુરણુ તૈયાર કરીને ઉતારી માહે એક તોળો એળચીના દાણાને બારીક છુંદીને તે ભેળવું પણ એ પુરણુ બનાવવાની અગાઉ ઘઉંના સફેદ ત્રીણા એક રતલ રવામા નવટાક ધી ભેળી પાણી નાખી ખુબ ચુંદીને સેજ પોચો બાવી પુરણુ તૈયાર થાય ત્યાં મુકી ઉપર કપડું ઢાકી રાખવું ત્યાર બાદ એના તથા પુરણુના ખાટા લીજી જેટલા બધા એક સરખા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને રવાના ગોળાનું બધેથી એક સરખું પતળું સફાઈદાર ઉડું કોડીયું બનાવી તેમા

પુરણના એક ગોળો મુકી ઉપરથી ચપટાવીને બરાબર મોઢું બંધ કરી લઈ ધણી સેજ ચોખાના આટાનો સાટો લઈ એ ખીડેલું પડ હેઠે મુકી પોળીને થોડી વણીને પછી ફેરવી નાખીને પછી ચોખાની ધણી પતળી રોટલીના જેવી સફાઈદાર ગોળ પોળી વણવી અને ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંચાર ઉપર ચુલે લોઢી મુકી તેની ઉપર અડધી ચમચી નેટલું સોજી ધી ચોપડી ને ગરમ થાયને માહે પોળી મુકી ઉપરનાં પડપર તવાથા વડે સેજ ધી લગાડી લોઢીપર જરા જરા ધી પુરતાં રહી હેઠેનું પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવીને ખીજી પડ તળાયને કાઢી લઈ અધી પોળી એજ રીતે તળવી. મોટી પોળી બનાવવી હોયતો ગોળા જરા મોટા લેવા. વચલા કદની છ સાત કેરીમાથી ઉપલા હીસાબનો ગર તથા રસ નીકળેછે. એ પોળી પરબુ લોકને ત્યાં બનાવેછે

કરેવે ડ્રૉપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, મીલનો પેહેલાં ન બરનો ધઉનો આટો તોળા ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૪, ખોખરી ક્રીધેલી કરેવેસીદ તોળા ૩.

અડધા રતલ ખાંડને ઇંડા સાથે પંદર મીનીટ ઘુંટવી. પછી તેમાં કુવેસીદ તથા આટો બરાબર ભેળી ભુજવાનાં પત્રાં ઉપર જડું કોફી કાગળ પાથરવું અને એક સોજી ગળણીમા મેળવણી ભરી તે વડે કાગળ ઉપર અકેક રૂપા નેટલું રેડી બાકી રહેલી ખાંડ ઉપર ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુજવા.

કરેવે બ્રૉડી.

બ્રૉડી બાટલી ૧, છુદીને બારીક આળેલી મુઠ રતલ ૦૧, ખોખરી ક્રીધેલી કરેવેસીદ તોળા ૨૧.

બ્રૉડીમા મુઠ બરાબર મેળવી એક ખીસારની બરણીમા રેડી તેની ઉપર કરેવેસીદ નાખી બુચ ઢાકી કપડાંથી મોઢું બાંધી લઈ દસ દિવસ પછી બરાબર ગાળીને બાટલીમાં ભરવે. એ બ્રૉડીથી ખાધેલું હજમ થાયછે.

કોકો.

Epps Cocoa બે સપાટ ભરેલી ચમચી લેવા અને તેને એક નાસ્તાનાં કપમા જરા ડુધ યા પાણી સાથે ચમચીથી બરાબર મેળવી

એ કપ બરાબ તેટલાં કકડતાં દુધ અથવા પાણીને તેમાં નામતાં જમને મળવવું. એ કોકોમાન્ મીઠાસ હોયછે, પણ વધારે જોઇયે તે જરા ખાડ નાખવી Cadbury's Cocoa ને નાસ્તાના કપમાં સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી તેમાં એટલીજ ખાંડ નાખી એક નાને ચમચો ભરી કકડતા પાણી સાથે બરાબર મળવી ગમેતો અડધું કકડવું દુધ તથા અડધું કકડવું પાણી નાખીને કપ ભરવું અથવા બધું દુધજ રેડવું અને બે મીનીટ ચુલે મુકવું અથવા અમથું એમજ પીવું Cucca Cocoa સપાટ ભરેલી ચમચી યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને નાસ્તાના કપમાં નાખી તેમાં અડધું કપ કકડવું પાણી રેડીને બાકીનું દુધ રેડવું યા બધુજ કકડવું દુધ રેડવું પણ ગાગડા નહી થાય માટે રેડતી વેળા ચમચીથી મળવ્યા કરવું. પછી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખવી Van Houten's Cocoa એક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી તથા એટલીજ ખાંડને નાસ્તાના કપમાં નાખી તેની ઉપર કકડા પડવું પાણી કપ ભરીને જલદી જલદી રેડીને મળવવું, તેથી ગાગડા વળશે નહી પછી એમજ દુધ વગર પીવી અને ગમેતો પાણી ઓછું રેડી તેટલું ગરમ યા થડું દુધ રેડવું યા એજ રીતે બધા દુધમાં બનાવવું. એ કોકો બે ચમચી કગ્તા બેવડો યા ત્રણ ગણું નાખ્યાથી ઘણું સરસ ચોકોમેટ જેવું થશે. નબલા યા સાધારણ બાંધાના માણસને કોકોથી શકતી આવેછે, પણ ચરખીવાળા બાંધાના માણસને એથી ચરખી વધેછે એવું કોઈક ડૉક્ટરોનું મતછે ઉપર લખ્યા ઉપરાંત ખીજ ઘણું બનાવનારાઓને કોકો આવેછે, જે ઘણું ખરું એમજ એક યા ખીજ રીતે બનાવવાનો હોયછે

કોકો નીબ્સ.

James Epps and Co. વાળાનું Cocoa Nibs કરી પત્રાના દાબડામાં કાચી કૌશીના ઝીણા ઝીણા કકડા હોય તેવું આવેછે તે કોકો નીબ્સને બનાવતી વેળા જરા બારીક છુદી સપાટ ભરેલી એક ચમચી જેટલું લઈ એક પાથેર પાણી સાથે ધીમી આવે ઉકાળી અડધું બળેને ગાળવું અને એક પાથેર દુધને ફરે. પાંડી તે તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભળીને પીવું ગમેતો બધા દુધમાંજ ભુકાને ઉકાળવો એ ઘણું શકતીવાળુંછે

કોપરાંપાક.

સોળ' મોટાં નવા પાકટ બે નાળીયેરનો બારીક દાતાની ખમણીથી બધો સફેદ ભાગ ખમણી લાલ ભાગ આવે તેને 'ખમણવું' નહીં. પછી એ ખમણેલા નાળીયેરના વજન જેટલી સોજ સફેદ પેહલા ન બરની શાકરીયા ખાડ લઈ તેને ચુટી કચરો. કાઢી કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાળીયેર સાથે હાથ વડે બરાબર ભિળી માહે નાના છ ચમચા પાણી રેડી ચુલે ધીમી આગે ઉઘાડુ મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને કોપરાંપાક જરા નરમ જેવો કરવો હોયતો તપેલીમાના કોપરાંપાકની આસપાસ શીગનો પસરાવ હોય ત્યારે માહે ધણેા સોજે ગોલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળવી જરાવારે તે બળીને પાછો એમજ કોપરાંપાક થાયને ઉતારી સોજી ધી લગાડેલી સાફ થાળીની વચ્ચે નાખી ચમચથી દાખી સરખો ઢગળો કરીને પછી કાસીયાના તળીયાને સેજ ધી લગાડી તે વડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો સરખો થાપી બરાબર બધાયને ગમે તેટલા નાના મોટા ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કકડા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડી તેને ફેરવીને ઉલટા મુકવા, જેથી હેનું નરમ રહેણુ પડ બધાથે જો કોપરાંપાક કકણ બનાવવો હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબના સામાનનો બનાવવા મુકી માહે બોરડુપર છુટેલો શીરો મુકાય ને ગોલાબ ભેળી મુકો થાયને ઉતારી ઉપર પ્રમાણે થાપવો. પણ વળી ધણેા મુકો કરવો નહીં, તેમ કીધાથી થપાથે નહીં પણ વવરો ભુકો થઈ જશે. ગોલાબને બદલે ઉતારવા પછી ગમેતો સોલ ટીપા ગોલાબનું એસેન્સ ભેળીને પછી થાપવો કોપરાંપાક શીરામા બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબના વજનનું ખમણેલું નાળીયેર તથા ખાડ લેવી અને ખાડમા એક પાથેર પાણી રેડી તેનો ધણેાજ ટાઈટ શીરો કરી તેમા ખમણેલું નાળીયેર ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી ઉપલીજ રીતે પણ કકણ કરીને ઉતારી એજ રીતે થાપી બધાયને કકડા કાપવા ગમેતો એ શીરાના કોપરાંપાક સાફ ખમણેલા નાળીયેરને સોળ પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી તેનો એજ પ્રમાણે કોપરાંપાક કરવો ઉપલો કોઈપણ કોપરાંપાક રંગીન કરવો હોયતો જેટલો ઘેરો ખુલો રંગ કરવો હોય તેટલો રંગ આઈસક્રીમનોછે તે તૈયાર થયલા કોપરાંપાકમા ભેળીને પછી ચુલાપરથી ઉતારવો.

હલવાના જેવો કોપરાંપાક બનાવવો હોયતો બદામની ખીજ નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઘને કોરડી કરવી અને ઝેક તોળો ઝેળચીનાદાંણુને સેજ ખોખરા કરવા પછી ઉપર મુજબ બે નાળીયેરને ખમણી સવા શેર સોજ મેદા ખાડ સાથે નાળીયેરને સોજ કલ્કભરેલી તપેલીમા હાથવડે સારીકાની મેળવી ઉપર મુજબ ધી મેળવી તે ચુલે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી પાચેક મીનીટ પછી માહે સોજી મીઠાઇનું ધી દોઢ પાશેર નાખી તે પછી બે ત્રણ મીનીટ બાદ ધણે સોજે ગોલાખ પોણે પાશેર બેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારી ગમેતો સોલ ટીપા ગોલાખનુ ઍસેન્સ બેળીને ઉપર લખ્યા મુજબ ધી લગાડેલી થાળીમા થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા ઝેળચી ભભરાવી ઉપર કાંસીયો ફેરવીને તેને માહે દાખી દેવુ અને કોપરાંપાક બધાયને ઉપર મુજબ કાપી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી ખીજી પડ મુકાવા માટે કકડા ફેરવીને મુકવા મોટા ઝેક નાળીયેરનું સફેદ ખમણેલું ખમણુ વજનમા પોણે શેર થાયછે

કોપરાંપાક કેસર્યા.

કેસર્યા કોપરાંપાક કરવો હોયતો ૦૧ નોળો સોજ નવી ખરી કેસરને સેકી સાફ રીતળની ખલમા બારીક વાટી બે ચમચી સોજ ગોલાખમા બરાબર મેળવવી અને ઉપર કોપરાંપાક બનાવવા લખ્યોછે તેમાની પેહલી બે રીતમાથી ગમે તે ઝેક રીતે ખાડનો અથવા શીરાનો કોપરાંપાક બનાવવા મુકવો અને તે તૈયાર થાયને માહે કેસરને બરાબર મેળવી દહને પછી ગોલાખ મુકાયને ઉતારી તેજ રીતે થાપવો ઝેમમાં ગોલાખ યા ઍસેન્સ નાખવુ નહી ખમણેલા નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી તેનો કોપરાંપાક બનાવેલો મળહનો હલવા જેવો થાયછે

કોપરાંપાક માવાનો.

સોજી મોટું પાકટ પણ તદન નવુ નાળીયેર ૧ ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણેલુ જેનુ વજન ૨૦૦ ગ્રામ, સોજ સફેદ મેદા ખાડ શેર ૧૦૦, બદામની ખીજ નવટાંક, સોજી કુધ શેર ૧, સોજી ધી ૫૫ મુજબ.

અદામને છાલીને બારીક છુદવી અથવા પીરુપી. ખાંડનો ટાપટ શીરો કરવો. દુધને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુસે બળતે મુકી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને બળીને દુધ પાક જેવું થવા આવેને માહે ખમભેલુ નાળીયેર નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને માવા જેવુ થાયને શીરો તથા અદામ ભેળી ધુટયા કરી કઠણ થાયને કલઈ ભરેલી થાળી અથવા તદનજ આખી એનેમલની થાળીને આગમચથી ઘી લગાડીને તૈયાર રાખીને તેમાં નાખી કાસીયાના તળીયાને ધી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જદો થાપી બીજે દીને બધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. એ કોપરાંપાક સારો થાયછે.

કોપરાંપાક રાજખરીનો.

મોટાં પાકટ પણુ તદનજ નવાં નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમભેળીથી તદન સફેદ ખમભેલુ શેર ૪, સોજી ઝીણી ખાંડ શેર પાા, સોદા વોટરના જેવો પીવાનો રાજખરી બાટલી ૧, વેનીલાનું એસન્સ નાના ચમચા ૪, કઠણ માખણુ તેળા ૫

ખમભેલુનાં નાળીયેરને તદન સાફ પાતા ઉપર દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે ઘણું બારીક પીસી ખાડમાં કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરી તેની સાથે હાથવડે બરાબર મેળવીને પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણી બાટલી જેટલો રાજખરી ભેળી મોટે બળતે ચુસે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને દસેક મીનીટ પછી બાકીનો બાટલી રાજખરી રેડી ધુટયાજ કરવું પણુ કઠણ કરવું નહી, તેમ કીધાથી પછી કોપરાંપાક વવરો થઈ જાયછે, માટે કઠણ નહી પણુ સેજ પોચુ જેવુંજ હોયને ઉતારી વેનીલા ભેળી તદન કલઈ ભરેલા અથવા કોપરબ્રાસના ખુનચાને આગમચથી માખણુ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાસીયાના તળીયાને માખણુ લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જેટલો જદો થાપવો. પણુ એમ થાપતા જો કાસીયાને વળગી જાય તો પછી થોડી મીનીટ પછી ઠરેને કાસીયાનું તળીયું સાફ કરી બીજું માખણુ લગાડી ખુનચામાના કોપરાંપાકની ઉપર કાસીયો થોકીને સપાટી સફાઈકાર કરવી તે પછી બરાબર બધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી યા તવાથા વડે કકડા ઉપાડી કાઢવા.

એ કોપરાપાક જોવામાં તેમજ ખાવામાં ઘણું સારું લાગે છે જો આડપરથી ઘૂર્તનાજ ઉતારેલા તાજાં પણ તદન પાકટ નાળીયેર મળી શકતાં હોય તો તેવાજ લેવાં.

કોપરાંપાક સરસ.

મોટું પાકટ પણ તદનજ નવું અને ખનતાં સુધી ઘૂર્તનુજ આડ પરથી ઉતારેલું હોય તો તે નાળીયેર ૧ ને તદનજ સફેદ ખમણેલું ૨૮૯ ગા, સોજ પેહેલા નંબરની ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાડ ચાળણીથી ચાળેલી શેર ૧, સોજ નરમ તાજે મોસા માવા શેર ૦૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, સોજી કઠણ માખણ તોળા ૩, ઐળચી તોળો ૦૧ ના દાણા ખોખરા કાઢેલા, સોજ ગુદરનો મોટી સોપારી જેટલો ગાગડો ૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬, વેનીલાનુ ઍસેન્સ ચમચી ૨-૩, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તદનજ સોજ પાતા ઉપર નાળીયેરનું કુધ નહી નીકળે તેમ હલકે હાથે ખારીક પીસ્તુ બદામને છોલી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગની ઘણી ખારીક સ્લાઇસ કાપવી અને ખાકીના બે ભાગને એક ચમચી ગોલાખ સાથે ખારીક પીસ્તી પછી ગુદરના કકડાને ધોવા અને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામા નાળીયેર, ખાડ, માખણ, બદામ, ગુદરનો કકડો તથા ગોલાખ બરાબર ભેળી ચુલે માટે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ચમચ ફેરવ્યાજ કરવી અને જરા ઘટ થાયને બળતાની ધીમી આગ કરી ફેરવ્યાજ કરી બધાય તેવું જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી ગુદર કાઢી નાખી બેઉ ઍસેન્સ મેળવી તદનજ કલઈ ભરેલી થાળી અથવા ઍનેમલની થાળીને માખણ લગાડી તેમા નાખી કાસીયાનાં તળીયાને માખણ લગાડી તે વડે આડવી ઇચ જરૂર થાપી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા ઐળચી ભભરાવવી. ખીજે દીને બરાબર બધાયને ડાયમંડ આકારના કકડા કાપી નાના તવાથાથી ઉપાડવા અને હેઠેથી નરમજ રેહથે માટે તે સુકાવા સાફ કકડા ઉલટા મુકવા. એ કોપરાપાક ઘણું સરસ લાગે છે.

કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો.

સોજી તદનજ નવું સેજ પણ ખોર નહી હોય તેવા સુકા કોપરાના આખા ગોટા અથવા વાટી જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું; સોજે

મોલો માલો તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, પેહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, મોઢું લીલું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી માખણ શેર ૦, છુંદલી ઐળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું ખીજી માખણ ખપ મુજબ.

સુકાં કોપરાંને છરીથી છોલવાની ધણી મેહેનત પડેછે માટે સોજ પત્રાના ઐક કટકાની ઉપર રાધના દાંણા જેટલા બધા પાથે પાથે આધરાં પાડી ખમણીને બદલે તે લેવો અને તેમ નહી અને તો પછી ઐટલાજ આંધરાંના નવા ચોકના દાબડાની ખડખચડી બોરડુપર કોપરાંને ધસીને બધી છાલ કાઢ્યા બાદ પત્રુ અથવા દાબડાને ધોષ સોજી કરી તુછીને તેની ઉપર ગોઠા થા વાટીને ખમણવી, જેમ કરતા કીમ જેવા રંગનો વેહેર જેવો કોપરાનો જુકો ખમણાથે મોટા બે ગોટા અથવા ચાર વાટીમાંથી ખમણીસો જુકો શેર ૦૧ થાયછે તે ઉપલે હીસાબે લેવો લીલા નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર પીસી તેનું ધાડું દુધ ઐક પાથેર કાઢીને ગાળવુ. બદામને છોલી ધણીજ બારીક છુદવી. માવાને ભાજી સુકા કોપરાના જુકા તથા બદામ સાથે ભેળવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાડનો પોચી ગોળી પડતો શીરો થાય તેવું તુર્તજ તેમા નાળીયરનું દુધ રેડી માખણ નાખી તેમાં માવા સાથે ભેળેલો સામાન ભેળી ધીમી આંચે ચમચે ફેરવ્યા કરી કઠણ થાયને ગોલાખ ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને પાછુ કઠણ થાયને ઉતારી ઐળચી જયફળ ભેળી આગમચથી ઐક તદન કલઘ ભરેલા ત્રાયાના ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર કરી રાખી તેમા નાખી કાસીયાના તળીયાને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇચ્છ જલ્દો કોપરાપાક થાપી ઠરેને ખીજે દીને ડાયમડ ધાટના કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો ગોલાખને બદલે ગોલાખનું એસેન્સ ટીપા ૨૦ તથા વેંતીલાનું નાનો ચમચો ૧ ઉતારવાની અગાઉ ભેળી બે મીનીટે ઉતારવુ કેસરથી કોપરાપાક કરવો હોયતો ત્રણથી પાચ વાલ સુધી સોજ ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાળીયેરના દુધમાં ભેળવી, પણ ત્યારે ગોલાખ થા એસેન્સ નાખવુ નહી. સુકું કોપર ખમણવાને મેહનત ધણી પડેછે માટે ગમેતો ઐક દાહડો અગાઉથી ખમણી રાખેલું પણ ચાલે.

કોંફી.

દલેલી સોજી માખા કોંફી ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચી લેવી અને સવા પાથેર જેટલા થંડાં પાણી સાથે કલક બરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ ચુલે ઉકાળવી જે વેળા માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો તેથી ઉભાથે નહી. પછી ઉતારી ઢાકવી અને કોંફી હેઠે ઠરી જઈ ઉપર નીતરી થાયને કપડાંથી ગાળી મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા દુધ ભેળીને પીવી. જે લોકો દુધ વગરની સ્નાંય કોંફી પસંદ કરેછે તેમને માટે આમ્મે કોંફી અમથી પીવાની સારીછે.

કોંફી ૨ જી.

એક તાજાં ઇંડામાં એક નાનો ચમચો પાણી નાખી કફ ચઢાવવો અને તેમાં સોજી દલેલી કોંફી રતલ ૦ તથા એકથી દોઢ થેર થંડુ પાણી નાખી ચુલે બળતે પાચ મીનીટ ઉકાળી જદાં કપડાંથી ગાળી મરજી મુજબનું ગરમ દુધ તથા મીઠાસ નાખીને પીવી આસરે આઠ કપ માટે એટલી કોંફી પુરતીછે ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાખ અથવા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ નાખવું

કોંફી ૩ જી.

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી દલેલી કોંફીમાં ઘણું કકરા પડવું એક પાથેર પાણી રેડી તુર્ત ચમચાથી મેળવીને ઢાકી દેવું અને પાંચેક મીનીટ બાદ જદાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ તથા કકડાવેલું દુધ નાખવું વધારે સ્વાદવાળી ઘાડી કોંફી જોઈતી હોયતો એક પાથેર સોજી દુધને બે કકરા પાડી ઉતારીને ઉપર મુજબ એક ચમચી કોંફી ભેળી ઢાકવા બાદ ગાળી મીઠાસ નાખી ટેસ્ટ માટે અડધી ચમચી સોજી ગોલાખ નાખવો અથવા એકજ ટીપુ ગોલાખનું એસેન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વેનીલાનું એસેન્સ નાખવું.

કોર્દયલ.

ખેલેક કરટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા પ, ચીચોડા કાઢેલી નવી આમલી નવટાક

. એક શેર ગાળેલાં કુકા પાણીમા આમલી તથા જમન કોડીનાં વાસણુમા થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા બાદ ખુબ ચોળીને જદાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમા ભરી પેક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે આઇસ નાખીને પીવું.

કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરધી.

જેખી વાનીમા કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરધી વાપરવા લખેલું હોય તેમાં એક દીવસ આગમચનુ તદન શ્રેત્રી વગરનું સુકું ખાઈં યા રોસ્ત પકાવેલું ગોસ્ત અથવા મરધી રાખીને ખીજે દીને વાપરવું.

કોહોળાંના ગરની પાપડી.

જુરા કોહોળાનો સુરખ્ખો અનાવતા ગર વધે તેનાં ખીયા કાઢી નાખીને તદન નરમ બાશી જદા કપડામા નાખી નીચવીને બધુ પાણી બરાબર કાઢી નાખી તોળી તે એક શેર થાયતો સફેદ ખાડ શેર ૧ નો સેજ આસવાળો શીરો કરી તેમા કોહોળુ નાખી ધીમી આંચે ચુષે રાખી ફરબ્યા કરી ટાઈટ થવા આગમચ સોજીું ધી શેર ૦ા નાખી બરાબર લાલ કરવું, પણ હેઠે લાગવા દેવું નહી બરાબર ધટ થાયને છુંદેલી એળચી જયફળ તોળો ૧ ભેળી ખુનઆમાં થાપી ઉપર છાલેલી નવટાંક બદામની ખીજની સ્લાઇસ બભરાવી થંડું થાયને કાપ ચુકી તવાથા વડે કકડા કાઢવા.

કોહોળાંપાક.

પાકટ મોટું જુર કોહોળુ ૧ ને છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખી તોળેલું શેર ૧૬, ભિંસનુ સોજીુ તાજીુ કુધ શેર ૮, સફેદ ખાડ શેર ૬, બદામની ખીજ તથા સોજીુ મીઠાઇનુ ધી દરેક શેર ૧, કાકડી, કોહોળું; દોની તથા ખરખુજ ચાર જતના મગજ દરેક શેર ૦ા, ધણી સોજે ત્રેલાખ પાથેર ૦ા, છુંદેલું એળચી જયફળ તોળા રાા.

કોહોળાના કકડા કાપી ધણુ નરમ બાશી પાણી કાઢી નાખી કરછીથી ખુબ ધુટી ગાગડા રહ્યા હોયતો હાથથી ભાંજ ખાડીના કપડામા થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદન સુકું કરવું અને કુધને સોજાં કલધ ભરેલાં મોટાં તપેલામાં એક કકરે પાડી તેમા કોહોળું નાખી ધુટ્યા કરવું. બદામને છાલવી અને એ તથા મગજને ધી

કકડાવી તેમાં જીડું જીડું તળીને છુંદવું ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરવો. પછી કુધ બળીને માવો જોતું કઠણ થાયને શીરો, છુંદેલો મેવો તથા ધી નાખી ધીમી આંચે ઘુટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઇંગારપર રાખી રતાસ પકડે અને પાણીનો ભાગ તદન બળી જાયને ગોલાબ ભળી જરાવારે ઉતારી ઐળચી જાયફળ ભળવું. સેજ પણ પાણીનો ભાગ રાખવો નહી, બરાબર સુકો કરવો કારણ તેથી કુગ ચઢશે ગોલાબને બદલે ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડું જ ગોલાબનું ઍસેન્સ નાખવું.

કુધને બદલે માવો નાખીને પણ કોહોળાંપાક બની શકેછે. તેમા ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લેવો પણ કુધને બદલે કઠણ સુકો તાજે માલો માવો શેર ૩ લેવો અને ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળું, માવો તથા ધી બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઘુટયા કરી જરા ઘટ થાયને છુંદેલો મેવો તથા મગજ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી કઠણ થાયને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવો ધી વધારે પસદ નહી હોયતો એક પાથેર આંધું લેવું. પણ થાપીને કકડા કાપેલો કોહોળાંપાક કરવો હોયતો તેમા ધી આંધું કરવું નહી અને તૈયાર થયા પછી પણ ફેરવ ફેરવ કરી વધારે કઠણ થાયને વી લગાડેલા ખુનઆમાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જલદા થાપી બધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. પણ કઠણ કરતા વધરે થઈ નહી જાય.

કોહોળાં પાપડી.

પાકટ જુરાં કોહોળાને છોલી ખમણીને નરમ બાફવું ચાતો ગર કાઢી નાખેલા છોલેલાં કોહોળાના કટકાને તદન નરમ બાફવું અને પછી જરાખી ગાગડો રેહ નહી તેમ ભાંજ બધું પાણી કાઢી ખાડીના કપડાંથી નીચવીને તદન સુકું કાપેલું કોહોળું; સોજું મીઠાનું ધી તથા છુંદેલી ચીનાઈ ચાકર દરેક શેર ૨, સોજો માલો માવો શેર ૧, બદામની ખીજ શેર ૦૫, છુંદેલી ઐળચી તોળા ૨ તથા જાયફળ તોળો ૧.

બદામને છોલી ધી કકડાવી તેમા બદામી ૨ ગની તળીને છુંદવી. પછી એજ ધીમા કોહોળાને બદામી રંગતુ તળીને કાઢી લઈ ગમેતો માવો પણ જરા રતાસપર તળવો અને ગમેતો એમ કાચોજ રાખવો.

ભારખાદ શાકરનો પતળો શીરો કરવો અને માવો કાચો હોયતો તેમાં બરાબર મેળવી ફેરવ્યા કરી ટાઇટ થાયને ધી, 'કોહોણું' તથા બદામ નાખવી પણ માવો તળેલો હોયતો પેહેલેથીજ શીરો ટાઇટ કરી તેમાં ઉપર મુજબ સામાન ભેળી ઇંગારે ફેરવ્યા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને એળચી જાયફળ ભેળી ખુનચામા પોણી ઇંચ જદો થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. સોજ ગોલાબમા શીરો કીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાયછે ગમેતો ઉતારતી વેળા ૨૦ થી ૨૫ ટીપા ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું

કાંજ આરાફ્ટની.

આરાફ્ટમા હમેશ ગાગડા હોયછે તેટલામાટે તેને ચમચાથી વાટીને પાઉદર કરવો અને ઘણાં નાનાં બાલકને બાટલીમાં ભરીને પાવાની કાજ બનાવવી હોયતો ૬૦ ટીપા પાણી સમાય તેટલી ચમચીમા આરાફ્ટ ભરી તેની સપાટી ઉપર એકજ વખત છરીની ધાર ફેરવીને કાપેલી ભરતી, એટલા આરાફ્ટનું વજન તોળો ૦ થાયછે. પછી એક પાથર એટલે અડધી પાઇટ પાણી ભરતાં ઉપરથી અડધી આગળ જેટલું અધુરું રહે તેટલા એક કપમા એ ચમચીમાનો આરાફ્ટ નાખી એક ચમચી પાણી સાથે ઘણો બરાબર મેળવવો પણ પાણી એ કરતા વધુ લેવું નહી. પછી નાની કીટલી હોયતો વધારે સાફ, પણ તે નહી હોયતો પછી ધારવાળા કાઈ વાસણમા ચાતો નાની તપેલીમા દોઢ પાથર પાણીને ખુબ કકડાવવું અને મેળવેલો આરાફ્ટ હેઠે કરી જાયછે માટે પાછો ચમચીથી બરાબર મેળવી ચુલેથી પાણીને ઉતારતા વાર ગુર્તજ ત્રીણી ધારે કપમા રેડતા જઈ હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે જોરમાં ઘુટી કપ અડધી ઇંચ જેટલું અધુરું રહે તેટલી કાજ બનાવી ઘણી સેજ ખાડ નાખીને આપવી જરા મોટા બચ્ચાં માટે ઉપર લખ્યા કરતા દોઢ ગણો એટલે ૦ તોળો ને બેઆની ભાર આરાફ્ટ લઈ દોઢ ચમચી પાણી સાથે ઉપરી રીતે કપમા મેળવી ઉપલી રીતે એટલીજ કાજ બનાવી જરા ખાડ ભેળીને પાવી મોટાં માણસ સાફ કાજ બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ કાપેલી ભરેલી બે ચમચી અથવા તોળેલો તોળો ૦ા આરાફ્ટ લઈ ઉપર મુજબજ એક કપ કાજ બનાવી મરજી મુજબ ખાડ નાખવી ગમેતો એમાં જરા

જયફળ ખમણવું અને ટેસ્ટ માટે ઝૂંડી, શેરી અથવા પોર્ટવાઇન અડધી ચમચી ભેળવો. એ કાંજ સાધારણ થાયછે. પણ જો વધારે ઘાડી કાંજ જોઈતી હોયતો પોણા તોળા સુધી આરાઈટ લેવો. આરાઈટની કાંજ રાખવી નહી પણ હમિશ તાજી બનાવીનેજ તુરં વાપરવી. દુધની કાંજ કરવી હોયતો ઉપલીજ રીતે પણ દુધને ભાગની જરા ઝાંઘી કાંજ કરવી અને બનાવ્યા પછી માહે તેટલું કકડાવેલું દુધ ભેળવું. દારૂ બચ્ચાને આપવો નહી પણ મોટા માણસને સારૂ નાખવો. પણ ગરમ કાંજમા નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાયછે માટે દુધની કાંજમા નાખવો હોયતો થંડી થાયને નાખવો. નરા દુધની કાંજ મોટા માણસ અથવા મોટા બચ્ચા સારૂ કરવી હોયતો ઉપલીજ રીતે પહેલે આરાઈટને પાણીમા મેળવીને પછી એક પાથેર દુધને બરાબર કકરો પાડી પાણીને બદલે તે ભેળીને કાંજ બનાવવી.

કાંજ આઇસીનગલાસની.

કાંઢપણ સોજું આઇસીનગલાસ તોળો ૦, સોજું દુધ પાથેર ૧, ખાડ ચમચી ૧૫

દુધમા આઇસીનગલાસ ભેળી પાચ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચુલે એક કકરો પાડીને ખાડ નાખી ખીજે કકરો પડેને ઉતારવુ. ઘાડી કાંજ જોઈયેતો પાચ વાલ આઇસીનગલાસ વધારે લેવુ. ગમેતો ટેસ્ટ માટે ગોલાખ અથવા કાંઢ ઍસેન્સ ભેળવુ

કાંજ કૉર્નફ્લૉઅરની.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને નાના ત્રણ ચમચા થ ડા પાણી સાથે બરાબર મેળવી માહે કકડવુ એક પાથેર પાણી રેડતા જવુ અને ચમચાથી મેળવવુ. પછી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી જો મીનીટ પછી ઉતારી સપાટ ભરેલી અને મીઠી પસદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખવી એ કાંજ સીક માણસ તેમજ બચ્ચા માટે હલકીછે અને સારી લાગેછે. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા થંડી થાયને ઝૂંડી યા શેરી એક ચમચી નાખવો. દુધની કાંજ બનાવવી હોયતો એક પાથેર સોજા દુધમા સપાટ ભરેલી એક ચમચી કૉર્નફ્લૉઅર બરાબર મેળવી

ચુષે અવાર નવાર ચમચો ફેરવી ત્રણ કકરા પાડવા. પછી ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી ખાડ તથા ટેસ્ટ માટે ગોલાખ અથવા કોષપણુ જાતનું જરા ઍસેન્સ નાખવું.

કાંજ કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ ડુડની.

ચમચી, ચમચો યા નાનું ગ્લાસ જેની માપ ભરીને ઐ કુડ લેવા હોય તે ઉપસેલું ભરવું નહીં પણ ક્રીનારી સુધી સપાટ ભરીને લઈ ઐક ભાગ કુડમાં ઐટલાજ નવ ભાગ ભરેલું કકડવું પાણી બરાબર મેળવી વારવાર નહીં પણ બચ્ચું નબલુ હોયતો જરા જલદી અને મજબુત હોયતો સેજ વધુ વખતને અંતરે આપણી સમજણુ પ્રમાણે તેને પચી શકે તેટલા જથ્થામા કુડ લઈ ઉપલી રીતે કાંજ બનાવીને આપવી. પણ બચ્ચું દસ માસનું થાય તેટલા અરસામા પાણી જરા ઐાછું કરતા જઈ ઐક ભાગ કુડમા સાત ભાગ જેટલું પાણી રેડવું. સાધારણ કદનું બાળક ઐક માસનું થાય ત્યાં સુધી તેને પચી શકે તેટલો કુડ બંને કલાકને અંતરે આપવો અને ત્રીજા મહીના સુધી હદીથી ત્રણ કલાકે આપી ચારથી છ માસનું થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાકે આપવું ઐ સુજળ બચ્ચું દોઢ વરશનું થાય ત્યાં સુધી વખત વધારતા રહી દીવસના ચાર કલાકને અંતરે આપી રાત્રે મુદલ આપવું નહીં. ઐાછામા ઐાછ પાણી સાત ભાગજ લેવું, તેથી ઐાછું લેવું નહીં.

ઉમરે પુગેલા માણસને તેને માફક આવતા પ્રમાણમા કુડ લઈ ઉપલીજ રીતે પણ ઐક ભાગ કુડમા પાચ ભાગ કકડવું પાણી ભેળી ગરમ પાની. ઐ કાજનો ટેસ્ટ પુરો લાગેછે માટે ગમેતો જરા ખાડ નાખવી. બનાવ્યા પછી પુર્તજ કાજ આપવી. કારણ રાખ્યાથી કુડ હેઠે ઠરી જાયછે.

કાંજ ધઉનાં દુધની.

સોજી બરાબર સુકવેલુ ધઉનું દુધ તોળા ૨, ભેસનું દુધ પાસેર ૧, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક ૧૨, કાકડી; કોહોળુ, દોધી તથા ખરખુજ મળી ચાર જાતના મગજ તોળો ૧૧, ખાડ સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨-૩, સોજો ગોલાખ ચમચી ૧, છુંદલી ઐળચી જાયફળ ચમટી ૨.

બદામ પસ્તાંને છાલવા અને એ તથા મગજને બારીક છુંદવું. પછી પોણા શેર પાણી સાથે ઘઉંના દુધને બરાબર ધીગળાવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને છુંદેલો મેવો, મગજ, ખાડ તથા દુધ ભેળી આપણી મરજી મુજબ કાજી ઘાડી થાયને ઉતારી ગોલાબ તથા એળચી ભયફળ નાખવું.

કાંજ છરેલા ચોખાની.

છરેલા ચોખાની કણકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ ને સોજી ઘોષ અડધા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે સીજવી પાણી સુકાયને ગમેતો ઘુંટી નાખીને એક પાશર સોજી દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખી આપણી મરજી મુજબ કાજી ઘાડી કરીને ઉતારવી. ગમેતો અડધા ચમચી ગોલાબ નાખવો.

કાંજ છરેલા ઘઉંની.

છરીને છલટા કાઢેલા ઘઉં તોળા ૨ ને બાર કલાક થડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી હાથથી ચોળીને બાકી રહેલા છલટા કાઢી ઘોષને એક શેર પાણી નામી ઢાંકીને ધીમે બળતે ઘઉંને બરાબર ચેરવી તદ્દન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને એક પાશર દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાડ નાખી દસ બદામને છોલી છુંદીને તે નાખી કાજી બરાબર ઘાડી થાયને ઉતારવી.

કાંજ તાપીયોકાની

સોજા તાપીયોકા તોળો ૧૧ ને સોજા ઘોષ થડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછા ઘોષને અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી તાપીયોકા બરાબર નરમ થાય અને પાણી સુકાયને સોજી દુધ એક પાશર તથા ખાડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧૧ નાખી બરાબર મેળવી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી મરજી મુજબ કાજી ઘાડી કરવી દુધ વગરની કાજી બેઘતી હોયતો જરા પાણી વધારે નાખીને જેવી ઘાડી બેઘયે તેવી કરવી. તાપીયોકાને જરા ખોખરા કીધાથી કાજી સારી થાયછે.

કાંજ ધાંનવરઘની.

ઘઉંના જાદા રવા જેવા એક જાતના અનાજના દાંણા આવે છે તેને હિંદુ ધોક સાંઢ અથવા સાંચો કહે છે અને નવસારી તરફ એને વરઘ અથવા ધાંનવરઘ કહે છે અને એ ચોખ્ખા ત્યાંથી ધણા સારી જાતના સફેદ અને દેખાવમાં ખસખસના જેવાજ પણ તેના કરતાં સેજ માટા એક સરખા આવે છે અને તેને વળી રવી પણ કહે છે, તેમજ કાંગના ચોખ્ખાને નામે પણ ધાનવરઘ એલખાય છે. તે ચોખ્ખા સપાટ ભરેલા નાનો ચમચો ૧ લેવા અને તેને ચુટી ધોઈને એક પાથેર થંડાં પાણીમાં ઢાકીને ચુસે ધીમી આવે મુકી બરાબર સીને અને પાણી મુકાયને તેમાં એક પાથેર સોળું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુસે કુટ્યા કરી મરજી મુજબની કાંજ ધાડી કરી જરા છુદેલી એળચી જમણ લભરાવીને પીવી. એ કાંજનો સ્વાદ ધણી સારો લાગે છે પણ થંડી છે માટે દરરોજ ચાલુ પીવી નહીં

કાંજ પટેટાની.

જૈલી પટેટાની આખી ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કાંધણા પટેટાનો કઠણ ઠરેલો આટો સપાટ ભરેલી બે ચમચી લેવા અને તેને જરા થડા પાણીમાં કાળવી કાજી જેટલી જાદી પતળી કરવી હોય તેટલું કકડતું પાણી એ જૈલીમાં લખ્યા મુજબ મેળવી મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા જરા ગોલાખ નાખવો. જોશ આખા પછી કાંજ પીવી હોયતો પાણી સેજ વધુ નાખી પતળી કરીને ચુસે મુકવી. એમ ચુસે મુક્યાથી વધારે નીતરી થાય છે પણ સેજ ચીકાસ પકડે છે. દુધની કાંજ કરવી હોયતો એજ રીતે કાઢેલો આટો સપાટ ભરેલા બે નાના ચમચા લેવા અને એક પાથેર દુધમાંથી એક નાના ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી બાકીનું દુધ કકડાવી આટો ઠરી જાય છે તેને પાછો મેળવીને પછી ઉપવીજ રીતે પણ પાણીને બદલે દુધ બેળીને ધીમી આવે કુટી મરજી મુજબ કાજી ઘટ કરી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કોઈપણ જાતનું એસેન્સ મા ગોલાખ ટેસ્ટ મુજબ નાખવો. એ કાજી પટેટાની છે કરી ભારી સમજવી નહીં. કારણ આરાહને નામે એલખાયતો હલકો આટો પટેટાનો જ બનાવેલો આવે છે.

કાંજ પાંઉની.

તાજાં સોજાં સફેદ પાઉના બે તોળા ગરને એક પાસેર સોજાં દુધમા ભીનવી રાખી તદ્દન પોચું થાયને દુધમાથી કાઢી ચમચાથી મેળવી સેજખી ગાગડો રાખવો નહીં. પછી પાછું દુધમા નાખી ઝીણા આધરાની કઢકવાળી ચાળણી યા બોચામાથી બધું છાડી કાઢી તેમા સપાટ ભરેલી યા ઉપસલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે ધુંટી ઘાડી દુધપાક જેવી કાંજ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ તથા છુ દેની એળચી જલકળ નાખવું ગમેતો જરા વેનીલાનુ એસેન્સ નાખવું એ કાજ મળતું લાગેછે.

કાંજ પાંઉનાં કીમની.

રવો સુકા પાઉના કીમનો આમ્મિ ચોપડીમાછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે પાકવું કીમ બનાવી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અથવા તોળેલું તોળો ૦૧ ને વાલ પાચ લેવું અને સોજ તપેલીમા નાખી તેમા જરા જરા કરી એક પાથેર ભેસતું દુધ મેળી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકી માહે અવાર નવાર ચમચો ફેરવવો અને એક કકરો પડેને ઉતારી જરા જલકળ ખમણીને પીવી. ગમેતો ચાર પાચ બદામને છાલી છુદીને તે તથા ચાર પાચ ટીપા વેનીલાનુ તથા એક ટીપુ ગોલાબનું એસેન્સ નાખવું

કાંજ ખાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley નામનો આટો આવેછે તે આટો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો (ફર્નટસ્પુન) લેવો અને તેમા એક ચમચી સોજી નીમક નાખી ચાર ચમચી થડા પાણી સાથે ખુબ મેળવી સેજખી ગાગડો રાખવો નહીં. પછી તેમા કકડવું પાણી એક પાથેર અને નાના ચાર ચમચા જેટલું બરાબર મેળી ચુલે ધુટયા કરી છ મીનીટમા ઉતારવું અને ખીજાં સોજા વાસણમા નાના આઠ ચમચા ભરીને દુધ કકડાવી કાજમા તે મેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખી કુરી કરીને બાટલીમા ભરી નાના બચ્ચાને પાવી. પણ બચ્ચું જેમ વધતું જાય તેમ ધીમે ધીમે ખાર્લીમા પાણી ઓછું કરવું અને દુધ

વધારી છેલ્લે એ ભાગ દુધ અને બાકી ઉકાળવામાં એક ભાગ પાણી લેવું પણ ધણું ઘાડું કરવું નહી, બાટલીમાં સેડલાઇયા પીવાય તેટલું ઘાડું કરવું.

ખીજ રીતે કાંજ બનાવવામાં એ આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીમાં એટલીજ ખાડ ભેળી ઉપર મુજબ એ ચમચી પાણીમાં મેળવ્યા પછી કકડવું પાણી એક પાથેર ભેળી ઉપલીજ રીતે પણ સાત મીનીટ ઉકાળવું અને એમાં પણ ઉપર લખેલી રીતે દુધ ભેળી વખત જતા દુધ વધારવું.

ત્રીજી રીતે બનાવવામાં એક વચ્ચો ચમચો (ટેબલસ્પુન) ભરી આઠમાં હઠી પાથેર પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેહલી રીતેજ છ મીનીટ ઉકાળીયા પછી તેમાં લખ્યા જેટલુંજ સોજી દુધ ભેળી ખીજ એ ત્રણ મીનીટ ચુલે તથુ રાખ્યા બાદ ટેરટ મુજબ મેદા ખાડ નાખી થંડું કરવું અને પાતી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવું, કકડાવવું નહી.

ચોથી રીતે બનાવવા માટે ઉપસેલી એક ચમચી આઠાને નાના સાત ચમચા થંડા પાણીમાં બરાબર મેળવી જરાખી ગાગડો રાખવો નહી પછી કકડા પડવું પાણી નવ નાના ચમચા ભેળી ઉપલીજ રીતે છ મીનીટ ચુલે ધુડી ગમેતો સેજ મીઠાસ નાખીને બચ્ચાને પાવી. બચ્ચાને દુધથી છોડવ્યા પછી એજ રીતે પણ પાણીને બદલે એટલાં દુધમાં કાજ બનાવીને આપવી.

મોઠા માણસને માટે કાંજ બનાવતી હોયતો ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી લેવો અને દોઢ પાથેર સોજા થંડા દુધ ૧૫ થી જરા જરા કરી બધું આઠમાં મેળવી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખી ધીમી આંચે સુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુડી મરજી મુજબની ઘટ કરી ઉતારી ટેસ્ટ માટે જાયફળ ખમણી જગ ગોલાખ યા વેનીલાનું એસેન્સ નાખવું. એ કાજ જરા ચીકાસદાર લાગેછે પણ પુષ્ટીકારક છે અને ઘણી ઘાડી તો મજબૂતી દુધપાક જેવી લાગેછે. મોઠા માણસ માટે દુધ વગરની કાજ કરવી હોયતો અડધો તોળો આઠાને ચાર નાના ચમચા થંડા પાણીમાંથી જરા જરા નાખી સેજ પણ ગાગડો રહે

નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી કકડા પડતુ એક પાથેર પાણીને જરા જરા કરી ભેળીને પાત્ર મીનીટ ચુલે મુકી ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખવી

કાંજ ખાલીની.

ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો પર્લખાલીને જરા ખોખરી કરી સોજા ધોવી અને અડધા શેર થંડા પાણીમા ચુલે મુકી એક કકરો પડેને પાણી કાઢી નાખી ખીજીું એક શેર થડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકી પોણા પાથેર જેટલી કાજી રહેને ઉતારી સોજા તારની અથવા ઘણા ત્રીણા આધરાની ચાળણીથી ગાળી લઈ છુંછો ફેંકી દઈ ગાળેલી કાંજમાં એક પાથેર સોજી દુધ નામી ચાર પાંચ ભેશ આપી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખીને પીતી એ કાજી સ્વાદમા સારી લાગતી નથી પણ શક્તીવાળીછે

કાંજ ખીસ્કીટની.

મોટી તાજા એક બટર ખીસ્કીટને ખારીક આટા જેવી છુંદી અડધા શેર થંડા પાણીમા ભેળી ધીમે બળતે મેલી એક કકરો પડે લાં મુધી છુંટયા કરવી, જેથી ગાગડા થશે નહી બરાબર ધાડી થાયને સોજીું દુધ એક પાથેર તથા ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાડ નાખી ધીમે બળતે બે ત્રણ ભેશ આપીને ઉતારવી ઘણી ધાડી ભેંધયે તો વધુવાર ચુલે રાખવી

કાંજ બેન્જર્સકુડની.

છ સાત દીવસના બાળક માટે એ કાજી બનાવવી હોયતો એક સપાટ ભરેલી ચમચીના ત્રીજા ભાગ જેટલો દુડ શુદ્ધઆતમા લેવા અને તેને અડધી ચમચી થડા પાણીમા બરાબર મેળવી તેમા કકરા પડતું એક પાથેર જેટલુ પાણી સારીકાની મેળવી બે ત્રણ ભેશ આપી સેજ મીઠાસ નાખી દર વખત પાતી વેળા કાજીમાથી જરા જરા કાઢી ગરમ કરીને પાતી, એમ થડી આપવી નહી દીવસ જતા બચ્ચાની પાત્રન શરૂવીને માફક આવતું જમ તેમ જરા જરા કરી એ દુડ વધારતાં જઈ એક વરચનુ થવા આવે તેટલા બે ચમચી જેટલો લેવા, તેમજ દુધ માફક આવતુ જમ તેમ પાણી ઓછુ કરી તેને બદલે

ઉકાળવામાં સાથે દુધ ઉમરતાં જવું. જો નરું દુધ નેરવવા નેટલી બચ્ચાંની પાચન શક્તી હોયતો કુડને પેહેસે જરા પાણીમાં ભેળીયા પછી બધા દુધમાજ ઉકાળીને ઉપલી રીતે કાંજ બનાવવી પણ મોડી રાત્રે તો દુધ વગરની કાજ આપવી, એ કુડના દાખડાના લખેલા હીસાએ કુડનો જથ્થો આપણાં બચ્ચાંઓ માટે વધારે થઈ જાયછે. પણ ઉપલી રીતેતો એક નાની નળલી માતાનું ધણું જ નળણું અવતરેલું બાળક જેની ઉપર વાર વાર ઉપલીયાનો ગળભો પણ થતો હતો તેને જન્મથીજ એ કુડ આપવો ચાલુ કીધેલો હોવાથી ઝાડો થતો હતો તે પણ પછી એથીજ કબજ થવા સાથે દીન જતે તાકત પણ વધતી ગયલી તે માતા જણાવેછે અને તે અનુભવને આધારે લખ્યુંછે.

કાંજ બોકંદાની.

બોકદા પાપડીમા લખ્યા પ્રમાણે મલમલથી ચાળેલો બોકંદાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બદામ તથા પસ્તા દરેક ૧૦ છોલીને છુ દેલું, કાકડી; કોહોળું, દાધી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતના મગજ તોળો ૧ છુ દેલા, છુંદેલી એળચી જાયફળ ચમટી ૩, છુ દેલી સુંઠ ચમટી ૧, સોજીું દુધ પાથેર ૧.

આટાને નાના છ ચમચા પાણી સાથે બરાબર મેળવી ખીમી આથે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી ઘટ થાયને બધા સામાન ભેળી કાજ ધાડી થાયને ઉતારી છેલ્લે એળચી જાયફળ નાખવું.

કાંજ ભુજેલા ચોખાની.

જરા સાલ ચોખાને ઠીકરાપર ભુંજ ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો લઈ સોજા ધાઈ એક પાથેર પાણીમા ઢાકીને ઘગારે સીંજવી બરાબર ઘુટી નાખી તેમા સોજીું દુધ એક પાથેર તથા છુંદેલી ચીનાઈ શાકર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો એક નાખી એક જથ્થો આપીને ઉતારવી. વધારે ધાડી જોઈયે તો વધુવાર થુસે રાખવી. આખા ચોખાને બદલે ગમેતો એટલાજ ભુજેલા ચોખાને બારીક આટા જેવા છુંદે તેની પણ ઉપર મુજબ કાજ બનાવવી કોઈ લોક ચોખાને ધાઈ સુકા કરીને પછી ભુજેછે.

કાંજ મેલીન્સ કુડની.

ત્રણ માસની અંદરનાં બાળક તેમજ ઘણા નાજીક નળલા બાધાના બચ્ચા માટે કાજ બનાવવા અડધા પાથેર સોજીું પાણી યવું અને

તેમાંથી પાંચ ચમચી ભરી પાણીને એક સોજી તપેલીમાં રેડી તેમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી મેલીન્સ કુડને બરાબર ભેળી ઘણે ધીમે ઇંગારે થોડી સેકડ ધુ ટીને ઉતારી તેમા ઉપર લખેલુ આપીતુ બધું પાણી તથા સોજી ગાયતુ કુધ અડધા પાથેર રેડી એક જોથ આપીને પાવી.

ત્રણ માસની ઉંમરના બાલક માટે ઉપર લખ્યા કરતા બેવડો કુડ લેવા અને છ ચમચી થંડા પાણીમા ઉપલીજ રીને ભેળી તેટલો જરા વખતજ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી એ બધા સુધા એક પાથેર જેટલુ થાય તેટલું ગાયતુ કુધ ભેળીને એક કકરો પાડવો.

સીક માણસ અથવા બાલકને ધવાડનારી માતા માટે કાંજ બનાવવી હોયતો ઉપસેલી ભરેલી ચારથી છ ચમચી સુધી મેલીન્સ કુડને એટલીજ ચમચી ગરમ પાણીમા ભેળી તેમા તાજી ગાયતું ચા બકરીનું દોઢ પાથેર કુધ મેળી એક કકરો પાડીને પચતુ પચતું પાવું. અગર જો એટલુ બધુ કુધ પચી નહીજ શકે તો પછી પાણી વધારે ઉમેરવુ અથવા કુધને બદલે બધા પાણીમાજ કુડ મેળવી જોથ આપીને પાવુ.

કાંજ રોલ્લોગની.

ઘઉંનેા ઝીણા રવા તેળા ૧ ને ધણું સોજી માખણનું ઘી ચમચી ૧ અથવા માખણ ચમચી ૨ મા બદામી રંગનો ભુજી ત્રણ પાથેર પાણીમા ધીમે બળતે ઘણા બરાબર પાકો ચેરવી પાણી બળવા આવેને એક પાથેર સોજી ભેસતુ કુધ; સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાડ તથા દસ બદામને છોલી છુદીને માહે નાખી ચુલે ધુટયા કરી કુધપાક જેવી ઘાડી કાજી થાયને ઉતારવી પતળી જોઈતી હોયતો જલદી ઉતારવી. કારણ કોઇપણ કાજી ઘણીખરી ચુલેથી ઉતાર્યા પછી હોય તે કરતા ઘાડી થાયછે

કાંજ લાલાં ગોખરૂની.

લીલા ગોખરૂ ચોમાસામા મળેછે તેના એક કુટ ચા તેથી થોડા ઉંચા નાના છોડવા થાયછે, તેમા કોઇ એકજ ડાડાનો હોયછે તો વળી કોઇના ડાડાની ઉપર ખીજી ડાળીયો ફુટેલી હોયછે અને તે દરેકની ઉપર માસખી ચણા જેટલા છુટા છુટા આઠ દસ ગોખરૂ

લાગે છે. તે ગોખર આકારમાં જાણી શકાય તેવા ગોળા હોય તેવા દીશે છે તેવાં ડાળીઓ સાથેના હોય તેનાં એ અને એક જ ડાળીના હોય તેનાં ત્રણેક છોડવા લેવા અને તેનાં મુળીયાની ઉપરનો ત્રણેક ધમ્મ જેટલો ડાઠો કાઠી નાખી થ ડા પાણીથી બગાડેર ઘાંધ સોજા કરીને પછી તેનું ગોળ ચુંછડું વીટાળી તે છુટી નહીં જાય તેમ સોજા દારીથી બાધી લેવું. ત્યારબાદ એકથી બે પાથેર સોજા દુધને પેલું ચુંછડું સમાય તેટલાં સાકડાં પણ ઉભા ઉંડા વાસણમાં નાખી એક કકરે પાડીને પછી તેમાં ગોખરનું ચુંછડું હેઠે મુકી ખીજા ચારેક કકરા પાડી કાજા ધાડી અને ચીકણી થાયને ઉતારી સોજા જાંજરી મલમલના કપડાંથી ગાળી મીઠાસ મુજબ છુદેલી ચીનાઈ શાકર બેળી ઉપર જાયજાળ ખમણીને પીચી પછી ગોખરના ચુંછડાને સોજા ઘાંધ જરાવાર ટાળી રાખી પાણી નીકળી જાયને ઝોણા કપડામાં વીટાળીને ઉવામાં રાખવું અને ખીજા બે ત્રણ દીવસ એક રીતે એની કાજા બનાવ્યા પછી ખીજા નવાં બદલવા. એ ગોખરની કાજાની અસર પણ મુજબ ગોખરની કાજાના જેવીજ થાય છે એ ખરા ગોખરને બદલે ખીજા કાંધ બલટા એડરી રોપા નહીં હોય તેની ઘણી તપાસ રાખી ખાતરી કરીને પછી લેવા.

કાંજ સાચુ ચોખાની.

સાચુ ચોખા એક તોળો અથવા સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો લઈ સોજા ઘાંધ બનેતો ત્રણેક કલાક થંડા પાણીમાં ભીનરી રાખવા અને જલદી જોડાયેતો એક પાથેર પાણીમાં ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડી માહે ચમચો ફેરવેલો અને ચોખા સીજા કાજા ધાડી થાયને એક પાથેર દુધ તથા સપાટ ભરેલી એકથી બે ચમચી ખાડ નાખી કાંજ જોડેલી ધાડી જોડાયે તેટલી કરીને ઉતારી દુધ વગરની કાજા કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પણ બે પાથેર પાણીમાં સાચુ ચોખા ચેરવી કાજા પતળી યા ધાડી જેવી જોડાયે તેવી કરી ઉતારીને માહે મીઠાસ નાખવો દાણાવાળી કાજા પસંદ નહીં હોયને સોજા મોટા આધરાની ચાળણીમાં નાખી તેમાં કરછી ફેરવીને કાજા છાંંડી કાઢવી. નરા દુધની કાજા કરવી હોયતો સાચુ ચોખાને ચારેક કલાક પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ પાણી કાઢી નાખીને દોઢ પાથેર દુધમાં સાચુ ચોખાને ચેરવવા.

કાંજ સાલમની.

સોજી પંજખી સાલમને ધણીજ ખારીક છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને ૬૦ ટીપા સમાય તેટલી સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચી અથવા તોળેલી તોળો ૦૧ લઈ તેને ઝેક નાના ચમચા થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી ઝેક શેર ઝેટલે ઝેક ખાટલી ભરીને થંડું પાણી નાખી સોજી તપેલીમા ઇંગારે ચુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ખુંટયાજ કરવુ. સેજખી હાથ રાખ્યાથી તેમજ બળતે મુક્યાથી સાલમના ગાંગડા વળેછે. બધું પાણી બળી આસરે ઝેક પાથેર નેટલી કાંજ રેહને તેમા સોજી બેંસનુ દુધ દોઢથી બે પાથેર નાખી ઉપર મુજબજ ખુંટયા કરવુ અને કાજી પતળી યા ધાડી આપણી મરજી મુજબની કરીને ઉતારી માહે ઝેકથી દોઢ ચમચી છુંદેલી ચીનાઈ થાકર તથા બે ઝેળચીના દાંણુને છુંદીને નાખવા. ગમેતો ટેસ્ટ માટે થોડાં ટીપાં વેનીલાનું એસેન્સ નાખવુ સાલમ પચવામાં ભારી પડતી નહી હોયતો પછી ઉપર લખ્યા કરતા જરા વધારે અથવા તો બેવડી પણ લેવી. ડૉક્ટર ફરમાવે તો ઝે કાજી લેવી.

કાંજ સુકાં ગોખરૂની.

ગોખરૂ દલવા અથવા છુંદવાને ધણા સખત પડેછે. પણ બનતા સુધી ધણા ખારીક આટા જેવા દલાવી ચાળીને લેવા અને તેમ નહી બનેતો પછી છુંદીને ચાળવા. ઝે રીતે દલવા અથવા છુંદવા આગમચ તેને ઝેક દીવસ પુરતા તડકામા ચુકવા, તેથી માહેનો ભીનાસ દુર થશે. પછી અડધા તોળો ગોખરૂના આટાને બેંસના સોજી અડધા પાથેર દુધમા બરાબર મેળવી સાફ વાસણુમા ચુલે ધીમી આથે ખુંટી ઘટ થાયને બીજી અડધા પાથેર દુધ બેળી અવાર નવાર માહે ચમચે ફેરવવા અને ઝેક જોશ આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખીને પીવી. ઝે કાજી ખીલકુલ ટેસ્ટ વગરની તુરી યા કડવી જેવી લાગેછે, પણ નબલા કુકાવાળા માણસને ડૉક્ટરે ઝે કાજી ફરમાવેછે.

કાંજ સુકાં સીંગોડાંની.

કાજી બોકદાની લખેલીછે તેજ પ્રમાણે બધા સામાન લેવો પણ બોકદાના આટાને બદલે સુકા સીંગોડાનો ઝેવોજ ખારીક ચાળેલો આટો લઈને તેની ઝેજ રીતે કાજી બનાવવી.

કાંદાનો વધાર.

કાંદાનો અણીવાળો ભાગ નહીં પણ મુળીયા તરફના હેઠના ભાગનેજ હમિય કારીને પછી છોલવો, તેમ કાપ્યાથી આખ્યોને કાદાની છેન લાગતી નથી. આઝિ રીતે ખપ જોગા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા અથવા બારીક બુકા જેવા કરી જેમ જ્યાં લખેલું હોય તેમ કાપી તેમાં જોધવું ધી નાખી ચુલે ચુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવા. કારણુ ઝિમ રાખી મુખ્યાથી બધેથી ઝિકસરખા તળાથે નહીં, પણ બાજુપરનો જલદી લાલ થઈ જશે અને વચમાંનો સફેદજ રેહશે ગોસ્ત, મરધી, ચાવલ, ખીચડી અથવા ખીજી કાષપણુ પકવાન લાલ જોધવું નહીં હોયતો કાદો કકરો બદામી રગનો થાયને માહે છુંદેલું આડુ લસણુ ભેળવું અને તેનો તળાયાથી વધારનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવુ. ઝિ મુજબ જે પકવાન જોધવું લાલ કરવુ હોય તે પ્રમાણે કાદો લાલ તળવો. ખીચડી યા ચાવલ ધણુંજ લાલ કરવા હોયતો તેને માટે બધા કાદો ધણુંજ લાલ થાયને ઉતારી ત્રણ ભાગ જોધો માહેથી કાઢી લઈને બાકીના ચોથા ભાગને બળી ગયેલા નહીં તોપણુ છેક કાળો જેવાજ તળી જેમ પાણી નાખવું હોય તેમ રેડીને પછી પેલા કાઢી લીધેલા કાંદો માહે પાછો નાખવો. કાકે બધાજ ઝિમ ઝિકદમ કાળો કીધાથી પછી કાંદાનો ટેસ્ટ રેહતો નથી. સફેદ કાદામા પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તે તળવામાં ધી ધણું સોસી લેયછે, કે જ્યારે લાલ કાંદા સુકા પાકટ હોવાથી તેમાં તેમ થવું નથી, પણ તેમાં તીખાસ વધારે હોયછે.

ખજીર.

ધઉંનો ત્રીજો રવો શેર ૧, ખાંડ શેર ૧૧, કુધ પાશેર ૧, ધી ખપ મુજબ.

ઝિક પાશેર ધી તથા ખાંડને રવામા ભેળી જરા જરા કરી કુધ નાખી ખુબ ચુંદીને આટો બાધવો. જેમ કરતા પતણું થઈ જાયતો જરા ધઉંનો આટો નાખી કઠણુ કરી બે ત્રણ કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ તેના અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી કોડીયાં જેવુ કરી કઠાઈમા કુબળુ ધી બરાબર કકડાવી તેમાં ખાંચાવાળો ભાગ હેઠે જાય તેમ ઉલટું કોડીયુ પેહેસે ઝિક મુકીને તળી જોવું. જો તે પથરાઈને પાપડી જેવુ થઈ જાયતો ઝિક ચમડી

આટાને જરા પાણીમા બરાબર મેળવી તેમાં બાળીને ખીજાં તળવાં, જેમ કીધાથી કોડીયાં હથે તેટલાજ રેહથે, પણ કુળી જથે. ખીજી રીતે ખજુર બનાવવા હોયતો એક રતલ મીલના પેહલા નંબરના ઘઉંના આટામા નવટાક ધી ભેળી અડધા શેર ખાડનો ટાઇટ શીરે કરી તેનેથી આટો બાધીને ઉપલીજ રીતે ખજુર બનાવવાં

ખજુર તળેલો.

મસ્કતી ખજુરને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી સોજા મીઠાઇના ધીમાં તળીને છુ દેલી ચીનાઈ શાકર સાથે ખાવો પણ છેકજ કફરો તળવો નહી. બરણીમા ભરી રાખવાથી એ ખજુર ઘણાં દીવસ સુધી ખીગડતો નથી.

ખમણ નાળીયેરનું.

સોજું માટું નાળીયેર ૧, મેદા ખાડ શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, એળચી તોળો ૧ ના દાણા તથા જયફળ ૧ બેઉ છુંદેલુ, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ધી ખપ મુજબ.

બદામને છાલી ઝીણા કકડા કાપી દરાખને સાફ કરી બેઉને ઘોવુ અને થોડા ધીને કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ તળીને કાઢ્યા પછી દરાખ તળવી નાળીયેરને ઝીણા દાતાની ખમણીથી ઘણું બારીક બધા સફેદ ભાગ ખમણવો અને તપેલીમા નાખી તેમા બે તોળા કકડેલુ ધી, ગોલાખ તથા ખાડ ભેળી ઈગારે ફેરવ્યા કરવુ અને કઠણ નહી પણ ચાસ પીને ખમણ ચીકટ થાયને માહે એળચી, જયફળ, મેવો તથા ખીજો જગ ગોલાખ ભેળી કોઇની મીઠાઇમા ખમણ વાપરવા લખેલુ હોય તેમાં એ ખમણ વાપરવુ. એ ખમણ લાડવામા ભરવા માટે બનાવ્યુ હોય તો તેને સાફ બદામને તળવી નહી પણ જદી છુ દીને નાખવી ગમેતો લાડવાના ખમણમા સોજ પાચ વાલ ખરી કેસરને સેકી ઘણી બારીક વાટી અડધી ચમચી ગોલાખમાં બરાબર મેળવીને પછી રાધીને તૈયાર કીધેલાં ખમણમા ભેળવી. લાલ ખમણ પસદ હોયતો નવટાક ખાંડ એાછી લઇ તેને બદલ એટલાજ સોજા ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને ખાડ સાથે નાખવો. એ ગોળ નાખેલુ ખમણ મળાહતુ થાયછે, પણ ગોળ પસદ નહી હોય અને ખમણ લાલ કરવુ હોયતો પછી એક ચમચી ખાંડને ત્રાખાની

રકાખીમાં થુલે સુકી તદન કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી રેડી ખાડમા બરાબર મળીને પતળું થાય પછી ઉતારવું અને ખમણુ તૈયાર થવા આવેને ગમે તેટલા લાલ રંગનું થાય તેટલા એ બાળેની ખાંડનો રંગ તેમા જરા જરા કરીને ભિળીયા પછી ખમણુ ઉતારવું. ખમણુ કઠણુ કરવું નહી. કારણુ થડ પડતા તે વવર થઈ જાયછે અને લાડવા યા ખીજ કયામા પણ તેવું ખમણુ ભરી શકાતુ નથી.

ખમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ.

મોટાં પાકટ નાળીયેરમાથી દુધનો ભાગ સુકઈ ગયેલો હોવાથી તેનું ખમણુ કુચા જેવું થશે માટે એ ખમણુ બનાવવા માટે પાકટ પણ તદનજ નવું એક નાળીયેર લેવું કારણુ એવા નાળીયેરમાં દુધનો ભાગ હોવાથી તેનું ખમણુ મજબૂત પોચું થાયછે એવા એક મોટા નાળીયેરને હલકે હાથે ઘણું ક્રીછું ખમણી તેમા પેહલા ખમણુમા લખ્યા જેટલી ખાડ, ધી તથા ગોલાબ ભિળી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણુ જેવું થાયને તેમાં તદન મોલો માવો અડધા શેર ભિળી ફેરવ્યા કરી ખમણુ પાછું કઠણુ થાયને ઉતારી ઉપલા ખમણુમા લખેલાજી હીસામે એળચી જાયફળ ભિળવું અને નવટાક કીસમીસ દરાખને તળી તે તથા બદામની ખીજ તથા બાજેલા પસ્તા દરેક નવટાકને છોલી જડું છુદી માહે એ બધું મળવી પુરતો ટેસટ લાગે તેટલું વેનીલાનું એસન્સ તથા થોડાજ ટીપા ગોલાબનું એસન્સ નાખી છેલ્લે તે ભિળીને લાડવામાં ભરવું. મોટું એક નાળીયેર ખમણુલું અડધા રતલ થાયછે.

ખમણુ સુકાં કોપરાનું.

કોપરાપાક સુકાં કોપરાનો લખેલોછે તેજ પ્રમાણે એ ખમણુ બનાવવું પણ એમાં તેના કરતાં અડધા શેર ખાડ એાછી લેવી, તેમજ વાપરવું હોય તેજ દાહડે બનાવવું. ગમેતો એ ખમણુમા નવટાક કરંટ દરાખને પોચી તળીને છેલ્લે માહે ભિળવી

ખમીર.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લાલ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, નીમક ઉપસેસો ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

ચાર ખાટલી થંડાં પાણીમાથી; થોડું થોડું આઠામાં નાખી બરાબર ભેળીને પછી બધા સામાન તથા બધુ પાણી બરાબર મેળવી એક કલાક ચુલે ઉકાળીને ઉતારી કુકું થાયને ખાટલીઓમા ભરી ચપટ બ્રુચ મારવો. ચોવીસ કલાકમા ખમીર તૈયાર થશે. એ એક પાઇટ ખમીરમાથી અધાર રતલ પાઉ થશે.

ખમીર ઇડયન.

સોજી ચણાની દાળ તોળા ૨, ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, કઠણ દહી શેર ૦૧, અનીસુ તોળો ૦૧.

દાળને થોડીવાર પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી અનીસાં સાથે છુદી તેમાં આટો તથા દહી ભેળી ખુબ ચુદવું અને કપડાના કટકાને કકડતા પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમા એ સધળુ લપેટી મુકવું. ત્રણથી ચાર કલાકમા ખમીર ચઢેને વાપરવુ એક રતલ આઠામા એ બે તોળા ખમીર તથા એક તોળો નીમક મેળવ્યાથી ખમીર ચઢશે.

ખમીર ગામઠી.

ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, અનીસુ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહી અપ મુજબ.

અનીસાને ખારીક છુદીને આટો પોચો થાય તેટલા દહીમા ભેળી દસ બાર કલાક રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી ખારીક આધરાની ચાળણીમાથી છાડી કાઢી માહે આટો ભેળી ખમીર ચઢે ત્યા સુધી રાખ્યા પછી કોઇની ચીજમા ખમીર ચઢવા માટે વાપરવુ.

ખમીર પટેટાનુ.

સારી જાતના પટેટાને નરમ બાણી છોલી તોળાને એક રતલ લઈ ગરમ હોય તેટલાજ ખુબ મસળી નરમ માવા જેવા કરી ઘાડા કુધપાક જેવુ થાય તેટલું માહે કકડવુ પાણી એકદમ નામીને જલદી જલદી મેળવી દઈ સાફ કલઈ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી તેમાં સોજે ગોળા યા મધ તોળા ૨૧ મેળવી ચુલે છુટી જરા કઠણ થાયને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાજ કોઇની જાતનુ તૈયાર ખમીર તેમા ઉપસેલા ભરેલા નાના છ ચમચા ભેળી કપડુ ઢાકી જરા છેટે ચુલા આગલ ચોવીસ કલાક મુકવુ. ખીજ ખમીર કરતા એ ખમીર જરા વધારે નાખવુ.

ખમીર વટાણાની દાળનું.

વટાણાની દાળને છુદી ઝેડ આનું કપ ભરીને લધ તેની ઉપર અડધા શેર કકરા પડવું પાણી રેડીને તેની અંદર શીણુ આવેલાં સુધી ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું ઝેટલા ખમીરથી આઠ રતલ પાઉ થશે.

ખમીર હોપ્સનું.

હોપ્સ (Hops) નામના ઝેડ જાતના ફેલાતી સુકા ફુલ આવેછે તે ફુલ બે વાલ લેવા અને તેને તડકે સુકાને પછી સોજી ખલમા ખારીક વાટીને તેને મીલનો પેહલાં ન બરનો ધઉનો આટો અથવા રવો બેમાનું ઝેડ અડધા રતલમા બેળી પાણી રેડીને રેટલીના આટા જેવો બાધી તેમાં સોજી લાલ મેદા ખાડ હઠી તોળા મેળવી ખુબ ચુંદીને નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી સોજાં નરમ કપડાંમાં અળગા બાધી તેની ઉપર જાદી ફેલેનલ યા ખીજી કાઠ જડું ગરમ કપડું ઢાંકીને ઉફવાળી જગ્યા અથવા બબરચીખાનામા ત્રણ દિવસ રાખવું જે દરમ્યાન દરરોજ ગોળાને કાઢી ખુબ ચુંદી પાછા ઝેમજ ગોળા કરીને વીટાળી સુકવા પછી ચોથે દિને ખમીર ચઢશે ઝેટલાં ખમીરથી છ રતલ આટાના પાઉ થશે.

ખમીર હોપ્સનું ૨ જી.

ખીજી રીતે ઝેડ ખમીર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબના હોપ્સના ફુલ તોળા રા ને બે બાટલી પાણીમા અડધા કલાક ઉકાળી ઉતારી ગાળીને કુકુ થયા પછી તેમા પોણા તોળો નીમક તથા બે રતલ ખાડ નાખી મીલનો પેહલા ન બરનો સુપરકાઇન આટો અડધા રતલમા ઝેડ જરા જરા કરી નાખી ખુબ ચોળી બધુ બેળી ૪૮ કલાક રાખ્યા પછી દોઢ રતલ પટેટાને નરમ બાફી છોલી છુદીને નરમ માવા જેવા કરીને પછી માહે તે બેળી ખીજા ચોવીસ કલાક ગરમા બાફ કલધ ભરેલા ચાળણી યા બોયાથી છાડીને બાટલીઓમા ભરીને પેક કરવું ઝેડ ખમીર વુર્ત વાપરી થકાથે, તેમજ બે માસ સુધી જેવું તેવું જ થડીના મુલકમા રહેશે. ઉપર લખેલો સધળો વખત ખમીરની મેળવણીને ચુલા આગલજ સુકી રાખવી અને વારવાર હલાવીને મેળવ્યા કરવું. વાપરતી વેળા બાટલી બરાબર હલાવીને લેવું.

ખમીર હોપ્સનું ૩ ભું.

ઉપર પેહલા ખમીરમાં લખ્યા મુજબના હોપ્સનાં કુલ એક મુઠ્ઠી ભરીને સેવાં અને સોજ કલધવાળી તપેલીમાં ત્રણ બાટલી પાણી સાથે એક કલાક ધણી ધીમી આંચે ઉકાળીને ઉતારવું અને ગાળીને હોપ્સ ફેંકી દેવા. પછી પાંદટનાં માપથી ભરી એક પાંદટ મીલના પેહલાં નંબરના ધઉના આટાને એ પાણી સાથે બરાબર મેળવી તેમા ચાનું એક કપ ભરી મેદા ખાંડ ભેળી કુકુ થાયને ચાનું એક કપ ભરીને ખીજી તૈયાર ખમીર એમાં ભેળવુ. પણ તે મેળવતી વેળા હલાવ્યા કરવું. તે પછી ચોરીસ કલાક ઠરવા દધને બરણીમા ભરવું. બાટલીના માપથી ભરેલા સોલ બાટલી આટામા ખમીર ચઢવા માટે એ ખમીર એક પાંદટ નાખવું.

ખરીયા ખારા.

ખારા ખરીયા પકાવવા હોયતો ખરીયા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબના એક દળન ખરીયા સેવા અને નેજ રીતે ઘાંધને તૈયાર કરી તેમજ બાફવા મુકી નરમ થાયને પોણા શેર રસ રેહને ઉતારવુ. સારખાદ અડધા શેર કાદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપવા અને પોણા તોળો આડુ તથા ૦૧ તોળો લસણને છાલીને બેઉને છુદ્ધુ અને અડધા શેર ધીમા કાદાને લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમા રસ સાથેજ ખરીયા તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને જરા વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇગારે મુકવુ અને ખપ જોગી શેવી રેહને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવો.

ખરીયા મસાલાના.

બકરાંના નાના ખરીયા ૧૨, કાદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, નીમક તોળા ૨, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દેલેલા મરી, હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર મુકી ૬ નાં પાદડા, મોઠા લીલા મરચાં ૫-૭, કુદનાના પાદડા ૧૫

ખરીયા મુકી સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ખરીયાને સમારવા અથવા સાફ કીધેલા તૈયાર ખરીયા આવેછે તે સેવા અને તેની ખરી

કાઢી નાખી તેની ફાટની અંદર ગાંઠ હોયછે તે કાપીને કાઢી નાખી આટો લગાડી ધસડીને સોજ ધોધ ખરીયાનાં હાડકાં ચામડાથી છુટા નહી પડે પણ વળગેલાજ રહે તેમ છરા વડે વચ્ચાથી બંધે કકડામાં બાગવા પછી પાછા જરા ધોધ એક સોજ કલધ બરેલાં તપેલાંમાં છ શેર પાણી તથા નીમક સાથે ચુલે ઢાકીને મુકવું તેટલા આડુ લસણને ભેલીને છુંદવું કોથમીર, મરચા, કુદનાને ધોધને ખારીક કાપવું કાદાને છોલીને સેવ જેવા કાપવા અને એક તપેલીમા ધી નાખી તેમા કાંદાને બદામી રગનો તળી માહે આડુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ગરમ મસાલા વતરોગે બાકીનો બધો સામાન માહે નાખી લાલ કરવું અને ખરીયા અડધા ચરેને તેમા એ બધો તળેલો સામાન ધી સાથેજ નાખી બરાબર મેળવી ઢાકીને ધીમી આથે મુકવું અને પાણી ધટેતો ઢાકણપર ખીજી આવી માહે તે નાખતા રહી ખરીયા તદન નરમ થાય અને બે કપ ઉપર રસ રહેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો ગમેતો અડધા નાળીયેરને ઘણું ખારીક પીસી મસાલો લાલ કરવી વખત તે પણ સાથે લાલ કરવું કથોર નાખવા હોયતો મોસખી ચણા, ઘોંટ વાલ, ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે હોય તે શેર ૧ લેવું અને મોસખી ચણા અથવા ઘોંટ વાલ હોયતો તેને બાર પદર કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ખરીયામાં બધો તળેલો સામાન ભેળીયા બાદ એ પણ નાખવું, પણ ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે એક ચીજ હોય તેને ચુટી ધોધ સોજી કરી મસાલો ભેળીયા પછી થોડો વખત રેહીને નાખવું અને ખરીયા સાથે એ કથોરને પણ બરાબર નરમ પેરવી મળહના રસવાળા કરવા. બધું પાણી મુકવીને ઘણું ઘટ કરવું નહી. કોઈપણ કથોર નાખ્યા હોયતો તેને ભાગનો મસાલો તથા ખીજો સામાન સેજ વધારે લેવો.

ખરીયા મુડી.

બકરાના કુમળા ખરીયા એક દળન તથા બકરાંની મળહની ભરેલી એક મુડી લઈને તેને ખરીયા મુડી સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારી મુડીનાં ફાડ્યા કાપવા અને ખરીયાનાં હાડકાં બાંજી બંધે કકડા કરી છુટા પાડવા નહી પણ સાથે વળગેલાજ રાખવા. એક માદન તથા મળહના ચરબદાર ચાર ચુદાને ચીરી થોડું નીમક

લગાડીને બે વખત ધસડીને ધોવા પછી બોખાનો આટો લગાડી વાસ તદન નીકળી જાય અને સોજ થાય ત્યાં સુધી ધોવા. બકરાંની ચાર જીલ લેવી. એક નાની હોજરીને ગરમ પાણીમાં બોળી કાઢી સોજ ધોઈ તેને વળગેલું હોય તે બધું છરી ધસીને કાઢી નાખી સોજ કરીને પછી ચુસ્દાની કાની નીમક તથા આટો લગાડી ધોઈને બરાબર સાફ કરી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપવા. પછી એ બધા સામાન એક દળન ખરીયા જેટલોજ થાય અથવા વધારે પણ થાયતો ખરીયા મસાલાનામાં લખેલોછે તે સધળો સામાન તે હિસાબે વધારે સેવે અને તેજ રીતે કાંદા, આડુ, લસણને ધીમાં તળીયા પછી માહે મસાલો તળીને તૈયાર કરવો અને તેમાં લખ્યા મુજબ એક મોટાં કલ્હ ભરેલાં સોજાં તપેલામાં ખરીયાને બાફવા મુકવા અને ખીજે ચુલે ખીજાં તપેલામાં મુડીના ફાડ્યાં, ચુસ્દા, માદન, હોજરી તથા જીલ બાફવા મુકી મુડીનું ગોસ્ત ચરેને બધું ઉતારવું અને થંડું થાયને મુડીનાં ફાડ્યામાનાં ગોસ્તના મોટા કટકાજ કાઢી લઈ હાડકાં ફેંકી દેવાં, જીભની ખાલ કાઢવી અને માદનના કટકા કાપી ચુસ્દા પણ આખા પસંદ નહી હોયતો તેના પણ બંબે કટકા કાપવા સારબાદ ખરીયા અડધા ચરેને ખરીયા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબ કોઈપણ એક જાતના કથોર તણુ ટીપરીને તૈયાર રાખવા અને તેમાં જે ઘોંટ વાલ યા માસંખી ચણા હોયતો તેને મસાલો ભળીયા પછી ઘૂર્તજ નાખવા, પણ ખીજા કોઈખી કથોર હોયતો તેને જરા વખત પછી નાખવા, તેમજ ચુસ્દા, માદન, હોજરી તથા જીલ કાઢખી ચરી ગયલું હોયતો તેને પણ મુડીના માસની સાથેજ જીરું રેહવા દેવું. પણ જે તે ચરેલું નહી હોયતો જરાવાર પછી ખીજા જાતના કથોર ખરીયા મસાલાનામાં નાખવા લખેલુંછે તેમ નાખતી વેળા તેની સાથેજ તે ચરીયા વગરનું પણ નાખવું. તે પછી તપેલામાંનું બધું ચરીને નરમ થવા આવે ત્યારે મુડીનું માસ તથા ખીજા જે કાંઈ ચીજ ચરેલી તેની સાથે કાઢી રાખેલી હોય તે પણ તપેલામાં નાખવું અને પછી બધું ચરીને તદન નરમ થાય અને અદર ધણું પુરતો રસ રેહને ઉતારી મસાલો ગરમ ભભરાવવો. એ પકવાન પુગતા રસ સાયનુજ સારું લાગેછે માટે રસ મુકવીને ઘટ કરવું નહી. મીઠું તેલ પસંદ હોયતો તે પણ ધણું સોજાં ધીની સાથે થોડું નાખવું.

ખરીયા મુડી સમારવાની રીત.

ખરીયા સમારેલા તૈયાર પણ મળહતા સોજળ આવેછે તેવા નહી મળે તો પછી સમારયા વગરના પણ ખનતા સુધી અકરાના આગળા પગનાજ ખરીયા લેવા. કારણ પાછલા પગના ખરીયામાં બધા અમથો નળોજ આવેછે. એ બાલ સાથના ખરીયાને થંડા પાણીથી ખુબ તરેહ ધોઇને સોજ કરી એક દજન ખરીયા હોયતો તે બધાને એકઠા કરી તેના ઉપરના ભાગ તરફના છેડાને કાથાની દોરીથી મજબુત બાધીને ઝુરો કરવો. ત્યારબાદ એક માટાં ઉડા તપેલાને પાણીથી પોણુ ભરીને ચુલે બળતા ઉપર ઉંઘાડું ચુકવું, પણ ખરીયા મુડી સમારવા માટે પાણીમાં કકરો પડવા દેવો નહી કારણ કકડતા પાણીમાં નાખ્યાથી તે અડધુ ચરીને દતરધ જથે અને પછી પકાવતી વેળા તે ચરથે નહી તેટલામાટે ચુલે ચુકેલા પાણીમાથી ધુંમાડો નીકળવા માટે કે તુર્તજ બળતું ધીયું કરી નાખીને તેમાં ખરીયાના ઝુરાને ઉભો મુકી દોરીના છેડાને હાથમા પકડીને દસેક મીનીટ પાણીમા ઝુરાને ફેરવ ફેરવ કીધા પછી એક ખરીયાના બાલ જરા ટુપી જોવા અને તે નહી નીકળેતો પછી જરા વધુ વખત એમ ફેરવ્યા કરી બાલ નીકળી આવેને તુર્ત અદરથી ખરીયા કાઢી લઇ દોરી છોડી નાખવી અને એક ખરીયાને હાથમા પકડી તેના ઉપરના કાપેલા છેડા તરફથી હેઠે ઉતરે તેમ નહી પણ ખરીની તરફથી ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફ ચઢતી જાય તેવી રીતે એક ચાલતી છરીને તેની ઉપર ઘસીને જલદી જલદી બધા બાલ કાઢી નાખીને મળહની બાલ વગરની સોજ સફેદ ચામડી થાય તેમ સાફ કરવા પણ તેમ કરતાં ખરીયાની ચામડી ઉપર કાપ પડીને ચુ થાય નહી તેની સભાળ રાખવી. પછી ખરીયાની હેઠે જુટના જેવી ખરી હોયછે તેને કાઢી નાખીને પછી ખરીની વચમાની ફાટને છરીથી ઉભી જરા ચીરી તેની અદર ચપટા ગાંઠ જેવું હોયછે તે કાપીને કાઢી નાખી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી ખરીયાને સોજ ધોઇને ઉપયોગમા લેવા.

ખાટકીને ત્યાથી મુડીની ઉપરનું ચામડું કોલી કાઢીને પછી માસ સાથના હાડકાના ફાડ્યા કાપેલી તૈયાર છોલેલી મુડી મળેછે અને તેને તેઓ મુડીનું ગોસ્ત કહેછે. પણ એવી રીતે છોલેલી મુડીનાં

માસમાં બધા ઝીણા બાલ ધણા પેવશ થઈ ગયલા હોવાથી તેને ધણી વખત ખુબ તરેહ ધોઈને તે બધા બરાબર કાઢવાથી નીકળેછે, તેમ બધા બાલ કાઢી સાફ કરીને પછી તે કામમા લેવી. પણ સમાર્યા વગરની આખી મુડી હોયતો પ્રથમ તેને ખરીયાતી માફક ધોઈને સાફ કરી તેનું મોઢું ખોલી તેની અંદર પણ પાણી રેડીને ત્યાથી પણ બરાબર ધોઈને સોજી કરવી. પછી ઉપર ખરીયા સમારવા માટે પાણી ગરમ કરવા લખેલું છે તેજ રીતે તેટલુંજ ગરમ પાણી કરીને તેમાં મુડી મુકવી પાણીની અંદર કાંઈ હાથ નાખી શકાય નહીં માટે તેનું સીંગડું પકડીને અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી ટુપતા ખરીયાતી કાતી બાલ નીકળી આવેને તપેલાને ચુલાપરજ રેહવા દેવુ અને માહેથી મુડી કાઢી લઈ ચુલા આગલજ એક ખુનચામા મુકીને છરી વડે ઝટ ઝટ બધા બાલ કાઢી નાખવા જેમ કરતા કોઈ ભાગ ઉપરના બાલ નીકળી શકતા નહીં હોયતો પછી તેટલા ભાગને પાછો પાણીમાં જગવાર ભોળીને કાઢી લઈ એ રીતે આખી મુડી ઉપર સેજખી બાલ રેહ નહીં અને મજાહની સફેદ ચામડી થાય તેમ બરાબર સાફ કરવી પછી આટો લગાડી આખી મુડીને સોજી ધોઈ ઝરાથી ભાજીને પેહલે ભેજી ચુ થાય નહીં તેમ આખુ કાઢી લઈને પછી સીંગડાંની ઉપરનું જાડું કોટણ કાઢી નાખીને પછી સીંગડાને છરાથી ભાજીને કાઢી નાખવા અને જીભને આખીજ કાઢી લીધા પછી મુડી ભાજીને તેના ચાર ફાડચા કરી મોઢાની અંદરથી બધા દાંત પણ ભાજીને કાઢી નાખી સોજી કરી ધોઈને ઉપ્યોગમા લેવી ખાટકીને ત્યાંની છોલેલી મુડીમા બધા ઝીણા બાલ પેસી ગયલા હોયછે તેમ એ મુડીમાનો સેજખી બાલ માસમા રેહતા નથી.

ખાખ.

આખે ચોપડીમા માત બનાવવાની રીત લખેલીછે તે મુજબ ખપ પ્રમાણે માત બનાવવુ અને તેના વીઠાજેલા રોળના મરજી મુજબના ગોળા કાઠી તેને લ બાઈમા જરા ખેચી લાખા કરીને પછી ધણી વળ દઈને બેઉ કાપેલા છેડા આગલથી દાખીને અપટો ગોળો કરવો અને વળણુને વળગે નહીં માટે જરા ધી લગાડી જાદી ધઈની રાટલી જેટલા

‘આજ’ વણી તેમા આગળી વડે છુટાં છુટાં આરપાર આર પાંચ આધરા પાડવાં ત્યારબાદ સોજી સફેદ ધી પેણામા કુખવું કકડાવી તેમા આજને સફેદ અને મળહના કકરા તળવાં, જરાખી લાલ થવા દેવા નહી

‘આજ’ ખીમાનાં.

‘આજ’ મલાઈના હોરાજીનામા લખ્યા મુજબ ચોખાના આટામા ધી ભળીને માન બનાવવું અને ઘઉંનો આટો પણુ તેટલોજ લઈ તેમા ઐક તોળો વાટેહું નીમક તથા ધી ભળીને તેમજ પાણીથી બાધી તેજ રીતે વણવું અને ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્તનો મળહનો સુકો આટો તીખો સોજો ધીપર ખીમો પકાવી મલાઈને બદલે ઐ ખીમો માહે પુગતો ભરવો પછી તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામા ધી કકડાવીને તેમા મળહના કકરા સફેદ આજ તળી ઐને શીરો પાયા વગર અમથાં ઐમજ ગરમ ગરમ ખાવા ઐ ‘આજ’ મળહના થાયછે

‘આજ’ મલાઈનાં હોરાજીનાં.

સોજી સફેદ કઠણ માનજી ધી શેર ૬, સોજી ખાડ શેર ૪, સોજી તાજી કઠણ મલાઈ શેર ૨, ઘાયલા ઘઉંનો ધરનો ઘણો બારીક દલેલો મેદો અને તે નહી હોયતો મીલનો પેહલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, રઝુનનો હલવો નામના ચોખાને ઘાઈબારીક દલીને આળેલો આટો તોળા ૧૨, સાટા માટે ઐવાજ ખીજો ઘઉંનો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ગોલાબજી અંસેન્સ ૫૫ મુજબ.

ઘઉંના આટામા પાથેર ધી નાખી હાથવડે ચોળીને આટા સાથે બરાબર મેળવીને થંડા પાણીથી સેજ પોચો જેવા બાધી ખુબ તરેહ યુદી યુદી ખેચતા દુટે નહી પણુ લાભો થાય તેવો મળહનો ચીવટ કરવો અને ચોખાના આટામા ૫૫૮ ૫૫૮ ધી નાખી ખુબ જોરથી સારીકાની મસળી નરમ માખણ આવેછે તેટલો પોચો કરવો. પછી ઐ ઘઉંના આટાના બે ભાગ કરી તેને ગોળ બદા લાખા રોળ જેવાં કરવા અને મોટા સોજા પાતળા યા ટેબલની ઉપર પુરનો સાટો નાખીને તેની ઉપર ઐ આટાજી ઐક રોળ મુકી તેને ઐક છેડેથી થોડા ભાગને વણવા માડી આઠેક ઇંચ પોહોણ અને પતણું વણીને

પછી એ વણેલા ભાગની ઉપર ચોખ્ખાનાં આટાને ધીમાં બાંધીને બનાવેલાં માનને સેજ પતળું જેવું ચોપડીને પછી એ વણેલા એટલા ભાગને સંભાળથી એ ચી એ ચીને ગોળ વીટો વીટાળી લઇ આટા સાથે વળગેલું રાખીને તેની પછીનો ખીજો થોડો આટો પાછો એમજ વણી માન લગાડીને તે પણ વણેલા વીટામાજ વીટાળી બાંધેલા બધા આટો પુરે થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટાળીયા કરવું, જેમ કરતા આટા અને માનનો જોડો વીટો થશે તે પછી બાકીના અડધા આટાને પણ એજ રીતે વણીને વીટો કરવો. ત્યાર બાદ એ વીટાએને જરા એ ચી સેજ લાખા કરી તેના બધા મળીને એકસરખા ચોવીસ કકડા કાપવા અને તેને પુરતા સાટામા ખરમોટી પાતળા યા ટેબલ ઉપર ધણે પુરતો સાટો નાખી એ ટુકડાનો કાપેલો એક છેડો પાતળા યા ટેબલ ઉપર સુકાય અને ખીજો વણતી વેળા વળણુને લાગે તેમ સુકી હથેલી વડે જરા દાખી પોહોળું કરી બધેથી એકસરખી એક ઈચિના ત્રીજા ભાગ જેટલી જોડી મજબૂતી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી, પણ તેમાની બાર પુરી બીજી બારના કરતાં સેજ મોટી રાખવી અને તે મોટી પુરીની વચ્ચેમા પુરતી મલાઇ સુકીને પછી તેની ઉપર પેલી સેજ નાની પુરીઓમાની એક સુકી બધે વચ્ચેમાનો મલાઈવાળો ભાગ ઉપસેલો રાખી એક પુરીની કીનારીને દાખીને સાથે બરાબર વળગાવવી પણ તેમ કરતા ઉપરની પુરીની કીનારી હેઠની પુરીની બાહેર નીકળે નહી પણ સેજ અદર રેહ તેમ બરાબર વળગાવ્યા પછી એ બેઉ વળગેલી કીનારીને ખાળના ઉપસેલા ભાગની તરફ આસરે એક ઇચિના ત્રીજા ભાગ જેટલી ચમટી વડે જરા જરા વાળતા જઈને તેટલાજ ભાગને અ ગોઠાથી દાખી જણે તેની ઉપર વળ દીધેલો આટાનો કોરડો સુકયો હોય તેમ નકશી કરી આખા ખાળાંની ફરતી કીનારી એમ કરવી પણ જો એમ ચમટીથી બની શકે નહી તો પછી પેહલે આખા ખાળાની બધી ફરતી કીનારીને એટલીજ પોહોળી વાળી લઈને પછી તેની ઉપર કોરડાની કાતી નકશી પડે તેમ ચમચાના ડાડાના છેડાની કીનારી દાખીને સફાઈથી નકશી કરી એ રીતે બધા ખાળાને તૈયાર કરવા. પછી એક મોટા સીધી ઉડી કીનારીના પેણામાં ઘી કકડાવીને પછી હેડે જરા ધીમી આચ રાખી માહે ખાળ સુકવા અને તેનું એક

૫૩ મળહનું કકરું સફેદ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક
 ઝારાનો ટેકો રાખી ખીજ ઝારાથી ફેરવી ખીજું ૫૩ એમજ તળાયને
 ઝારાથી કાઢી એક કલ્હ ભરેલી માઠી ચાળણી યા બોયાને એક
 તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં ખાજું મુકી એજ રીતે બધા તળેલાં
 ખાજાં મેલી તેમાનુ બધુ ધી નીકળી જાયને ખાજાને સોજા
 ખુનચામાં છુટાં છુટા મુકી તદ્દન થંડાં થવા દેવાં ઉપલી રીતે બધાં
 ખાજાં તૈયાર થાય તેટલા શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ
 ખાંડનો મળહનો ચાસવાળો સેજ ઘાડો જેવા શીરો બનાવીને
 કલ્હવાળા પોહોળા પાટીયામાં રેડવો અને તે થંડો થાયને તેમા ટેસ્ટ
 મુજબ ગોલાખ યા ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપા ગોલાખનું એસેન્સ
 ભળીને તેમા થડા થયલા ખાજાને મુકવા અને તે ભાગે નહી તેમ
 સંભાળથી ચમચે શીરામા કુખાડી રાખી બરાબર શીરો પીચેને
 આધરાંની ચમચે કાઢીને પાછાં ચાળણી યા બોયામા મુકવાં, જેથી
 તેમાનો વધારાનો શીરો બાહેર ગળી જઇને ખાજાં મળહનાં કોરડા
 થશે પછી ઉપર થોડા એજચીના દાંણા ભભરાવી શાલા માટે થોડી
 પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા તાજા ગોલાખના કુલની થોડી પાદડીએને
 ઉપર નાખવી ઘણા ખાજાં બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબ પણ
 તેના આટાને જરા કઠણ બાધવો અને તેને હાથ વડે ગુદી શકાય
 નહી માટે તદ્દનજ સોજાં સફાઈદાર લીસા માટા લાકડાના દીમડાની
 ઉપર એ બાધેલા આટાને મુકવો અને દીમડાને વળગે નહી માટે
 સેજ પાણી લગાડતા જઈ લાકડાંના નાના ખાડણ્યાથી ખુબ થોકતા
 જવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરતા રેહવું અને ઉપર મુજબ
 આટાને મળહનો ચીવટ કરી તેના ભાગ કરીને ઉપર મુજબ થોડો
 થોડો જુદો જુદો વણવો.

ખાજાં રવાનાં.

સોજા સફેદ ધી શેર ૨૧૧, સોજો સફેદ ઝીણા રવો ૨૮૯ ૧,
 વાટેલુ નીમક તોળો ૧૧૧.

રવામાં નીમક નાખી પાણીથી કઠણ બાધી સોજા પથરના પાતા
 ઉપર મુકી જરા જરા પાણી નાખતા જવું અને પથરના બતા અથવા

લાકડાના નાના ખાડણ્યા વડે ખુબ કુટવો અને પાતાને વળગે નહી માટે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવો. પંદર વીસ મીનીટમા આટો ચીવટ થશે તેના નવ સરખા ગોળા કરવા અને સાટો છાટી તેની બધી જીદી જીદી પતળી રાટલીઆ વણી તેની ઉપર ધી લગાડીને અકેકની ઉપર બધી સરખી ગોઠવી તેનો આમલેટની કાની ગોળ વીટો વીટાળી તેના ચાર કકડા કાપી તે દરેકને ખેંચી લાખા કરીને પછી ધણે વળ દઈ તેના બેઉ બોરડુના કાપેલા છેડા વચ્ચેમા દબાવ તેવી રીતે તેને દાખી દેવા, જેથી તેના ગોળા થશે, તેને કેળનાં સાફ પાદડા ઉપર મુકી આંગળાને સોજી મીઠું તેલ લગાડી હલકે હાથે દાખીને અડવી ઇંચ બદા સરખાં ખાળ કરી મોટી કઠાઈમા કુબતુ બધુ ધી કકડાવી તેમાં અકેક ખાજી મુકી ધીમી આથે રાખી આધરાની ચમચે ખાળા ઉપર ધી છાટ્યા કરવુ અને એક પડ મળહતુ કકડ થાયને એજ પ્રમાણે ખીજી તળીને કાઢી લઈ બોચા અચવા ચાળણીમા મુકી એજ રીતે બધા ખાળ

ખાટા તીખા ભીંડા.

સોળ કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોથમીર કુંડી ૫, મોટા લીલા મરચા ૩-૪, ધી શેર ૦૧, આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, વેલાતી સોસ નાના અમચા ૪

ભીંડાને સોળ ઘોઘ નુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કકડા કાપવા આડુને છોલવુ અને કુમળી ડાખળી સાથેજ કોથમીરના પાદડા લઈ ઘોઘને મરચા તથા આડુ સાથે બારીક પીસ્તુ પછી ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડી માહે છુ દેલો મસાલો તથા નીમક બરાબર મેળવી ભીંડા તથા નીમક ભેળી ઢાકીને ધીમી આથે મુકી અવાર નવાર ઉંધાડી માહે અમચ ફેરવવી અને ભોડા ચરી તતરીને ધી પર આવેને સોસ મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવુ એ ભીંડા સારા લાગેછે

ખાટુ મીઠું રાતુ કોહોળું.

બરાબર પાકા રાતા કોહોળાના છોલેલા અકેક ઇંચના કકડા રતલ ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી તથા ગોળ દરેક શેર ૦૧, ચાચોરા કાઢેલી

આમલી તોળા ૪, આદુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છાલીને છુદેલું, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચા ૨-૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખરૂં કાંચિલું જીરું; ધાણાજીરાનો મસાલો તથા દલેલી હળદ ૬૨૬ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧.

આમલીને એક શેર પાણી સાથે કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. ગોળમાં એક પાથેર પાણી નામી વીગળાત્રીને જાજરા કપડાથી ગાળવો. કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથેજ પાદડા લેવા અને એ તથા મરચાને ઘોઈ બેઉને પીસ્તુ પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવા જેવા કાઠી ધીમાં લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વધારીને બધા મસાલો માહે લાલ કાંધા પછી કોહોળાના કકડા, નીમક તથા ગોળનું પાણી નાખી ઢાકીને ધીમાં આથે ચુસે રાખી હેઠે મસાલો લાગે નહીં મારે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કોહોળું તદન નરમ થઈ જાયને કરદળીથી બરાબર છુંટી નાખી આમલીનું ડોહરૂં રેડી એક જોશ આપી ઈંચારે રાખી ધી છુટ્ટ પડેને ઉતારવું. એ ખીચડી સાથે ખવાશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનું કરવું હોય તો આમલીમાં પાણી એાછું નાખીને જરા કંદણ ગંધવું. એ વાની સારી લાગે છે.

ખીચડી ઇડાં પનીરની.

ચુના જીરસાલ અથવા ચુણના ચોખ્ખા ટીપરી ૧, મસુરની ચા મગની દાળ ટીપરી ૧, સુરતી પનીરના ખાટા કંદણ ગોળા તલ ૦૧૧, તાજા ઇંડા ૮, કાદા શેર ૧૧૧, ધી શેર ૦૧૧ થી શેર ૧, નીમક તોળો ૧૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

એક શેર કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા અને બાકીના અડધા શેરને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એને ધીમાં ઘણાજ લાલ તળવા. પણ ખીચડી ઘણી લાલ મલીદા જેવી કરવી હોયતો એ તળેલા કાદામાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો કાઢી લઈ ચોથા ભાગને તદન ઘણાજ લાલ એટલે લગભગ કાળો જેવો કરી સવા શેર પાણી આગમચથી તૈયાર રાખીને ઘૂર્ત તેનોમાં નામી દઈ બાકીનો તળેલો કાદો, હળદ

તથા નીમક નાખી ઢાકણ ઢાંકવું તેટલાં ચોખ્ખા દાળને સોજી ધોઈ તપેલીમાના પાણીને એક જોશ આપેને તેમાં નાખી ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા પણ માહે નાખી ઢાકીને બળતે સુકવું. ચોખ્ખા દાળ સીજે અને માહે પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પનીરનો ભુકો કરી અંદર મેળવીને ઈંગારે રાખવું. તે પછી જરા વારે જરા પાણીનો ભાગ હોય ત્યારે ધડાને ખુબ તરેહ દોહવી પતળા કરીને ખીચડીની ઉપર ફરતા રેડી ચમચના ડાડાથી મેળવીને ઢાકવું અને ઈંગારે બાફણે ખીચડી બરાબર સુકાઈને તૈયાર થાયને ઉતારવી. એ ખીચડીનો સ્વાદ સારો થાયછે અને પોચી રેહછે. પણ પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોયતો પાણી એાછું રેડવું, તેમજ ચોખ્ખા નવા હોય ત્યારે પણ એક પાશર પાણી એાછું લેવું ગમેતો ચોખ્ખા દાળ સાથે શાહજીરું અડધા તોળો નાખવું, તેમજ ખીચડી કાઢ્યા પછી ઉપર થોડી તળેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીચડી કેસયા.

જીરાસાલ યા ગુણના જીતા ચોખ્ખા શેર ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, કીસમીસ દરાખ તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, મોટા લીલા મરચા તોળા ૫, નીમક તોળા ૨૧, છોલેલા આડુનો રેસો તોળો ૧૧, કાદા તથા ધી દરેક શેર ૧, મોટા લીલા કાદા ૫, શાહજીરું તોળો ૦૧, એળચી, લવગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧

ચોખ્ખા દાળને ૪ ડાં પાણીથી સોજી ધોઈ બેઉ જીરું જીરું અર્ધકચ્ચ રાખી એાસાવી કાઢવું નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેનું એક શેર દુધ કાઢી કેસરને સેકી ખલમા બારીક વાડીને માહે તે ભેળવી સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બેઉને જીરું જીરું બારીક સેવ જેવા કાપવા બદામને છોલી એ તથા દરાખને ધોઈ ધીને બરાબર કટકાવીને પેહેલે જીરું જીરું તળી કાઢ્યા પછી તેમા સુકા કાદાને લાલ તળી બદામ દરાખ વતરોગે બાકીનો બધો સામાન એમા નાખી બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ઢાકીને ૫ દરેક મીનીટ રાખ્યા પછી અવાર નવાર ચમચનો ડાડો ફેરવવો, જેથી હેકે લાગશે નહી પછી થોડું પાણી રેહને હેકે ઉપર ઇંગાર રાખી ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઈને તૈયાર થાયને ઉતારવી. મીઠી ખીચડી બનાવવી હોયતો નાળીયેરના કુધમા

નવટાંક ખાંડ બેળવી. મીઠી ખીચડી માછલી, ગોસ્ત, મરધી યા ખીમાના સોસ સાથે ખાવી અને મીઠી નહી હોયતો ખાંડ નાખીને મીઠા કાષિલા સોસ સાથે ખાવી. ધી ધણું પસંદ નહી હોયતો પાશેર ઝોાધું લેવું. લીલા કાંદા નહી હથે તેા ચાલથે. ચોખ્ખા નવા હોયતો નાળીયેરનું દુધ ઝેક પાશેર ઝોાધું કાઢવું. આઝે ખીચડી ધણી મળહની પલાવ જેવી થાયછે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી રાંધવી હોયતો ઉપલે હીસામે નાળીયેરનું દુધ લેવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજ મુજબ દુધ ઝોાધું કાઢવું કારણ પાણીનો ભાગ વધારે પડયાથી ખીચડી તદનજ મળીને ખીર જેવી થઈ જથે.

ખીચડી કોળમી સાથે પકાવેલા.

સોજ ઝીણા જીરાસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૨, સમારેલી કોળમી રતલ ૦ાા, ધી તથા કાંદા દરેક થેર ૦ા, દસેલી હળદ, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, સોજી માટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક અપ મુજબ.

નાળીયેરને અમણી તેમા થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળી ચોખ્ખા નવા હોયતો દોઢ થેર અને જીના હોયતો પોણામે થેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. કોળમીને સમારી અંદરની કાળી નેસ કાઢી પુરણ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ઘેઈ ઝીણી હોયતો ઝેમજ રાખવી પણ ધણી માટી યા તેથી નાની હોયતો તેમાં જરા પાણી નામીને સેજ નરમ ચેરવવી. તજ તથા લવંગને જરા ખોખર કરવું પછી કાંદાને કાપી ધીમાં લાલ તળી માહે હળદ, ચોખ્ખા, તજ તથા લવંગ નાખી અમચે ફૂરવ્યા કરી ચોખ્ખા લાલ થાયને કોળમી, નાળીયેરનું દુધ તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાકીને બળતે રાખવું અને ચોખ્ખા સીજે તેટલાં માહેલું દુધ સુકઈ ગયું હોયતો સેજ પાણી છાટી ઢાંકણપર ઈગાર મુકવા અને ખીચડી બરાબર ચરી પાણી સુકઈને પોચી થાયને ઉતારી ગોળ કેરીના અચાર તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. ઝે ખીચડીમા કોળમી બકાયછે માટે તેવી પસંદ નહી હોયતો માછલી, અંચાર કોળમી, તાજ શુભલા તથા તાજ લેવટા ખારા લખેલાછે તે પ્રમાણે પણ

થોડાં ધીમા કોળમીને સેજ નરમ પણ તતરેલી પકાવીને ઉપર મુજબ ખીચડી પકાવતી વેળા માહે એ કોળમી ભિળવી, પણ ત્યારે ખીચડીમાં તેને ભાગનું ધી જરા આછું લેવું.

ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરધીની.

જરાસાલ અથવા ચુણના જુના સોજ ચોખ્ખા શેર ૧, ટુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજી કુમણુ ગોસ્ત રતલ ૧૥ ના કટકા અથવા હાફકાઉલ ૧ ના સમારીને કાપેલા કટકા, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧૥, પેટા; ધી તથા કાદા દરેક શેર ૧, બદામની ખીજ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, જીરૂ તથા આડુ દરેક તોળો ૦૥૥, લસણ તોળો ૦, તજ, લવંગ, ઝિળચીના દાણા, ત્રીફળ, બાદીયાન તથા આખા કાળા મરી દરેક તોળો ૦ ને વાલ ૫, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

આડુ લસણને છોલી ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું બદામને છોલી આડા બમે કકડા કાપી એ તથા દરાખને ઘોવું પેટાને છોલી સોપારી નેટલા કકડા કાપવા બધા ગરમ મસાલાને બદો છુદ્ધે કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા દાળને ચુટી થડા પાણીથી સોજ ધોઈ અર્ધકચરી રાવી ચાળણીમાં આસાવી કાઢવી ગોસ્ત યા મરધીને ધોઈ તેમાં અડધું નીમક નાખી નરમ બાફી એક શેર નેટલો રસ રાખવો નાળીયેરને ખમણી પાતા ઉપર પીસી અડધા શેર ગરમ પાણીમાંથી બે વખત નાખી જીરૂ જીરૂ ધાકું કુધ કાઢવું પછી ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં બદામ દગખને જીરૂ જીરૂ તળી કાઢ્યા બાદ પેટાના કકડા તળવા ત્યારબાદ કાદાને ઘણું જ લાલ તળી માહે બધા મસાલો સેજ ભુજી છેલ્લે હળદ ભિળીને ગુર્ત તપેલીમાં ગોસ્ત યા મરધીનેા મુપ તથા બાકીનું નીમક નાખી દેવું અને ચોખ્ખાને સોજ ધોઈ દાળની સાથે અદર નાખી ઢાકીને બળતે ગખી પાણી બળવા આવેને ગોસ્ત યા મરધી તથા નાળીયેરનું બધું કુધ નાખી ચમચનો ડાડો ફેરવી ધીમાં આથે રાખવું અને ખીચડીમાં પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પેટા ભિળી ઇગારે રાખી ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર પણ થોડા ઇગાર મુકતા અને ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઈને તેવાર થાયને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી અને દહીની કઢી યા ઇડાના સૌંસ સાથે ખાવી. ચોખ્ખા

નવા હોયતો એક પાથેર પાણી ઝોઘું લેવું. એ ખીચડી મળહની થાયછે. જો એક થેર કરતાં બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખાની ખીચડી પકાવવી હોયતો તેમાં ઉપલે હીસાબે પાણી રેડતા ખીચડી તદનજ ખીર જેવી થઈ જશે. તેટલા માટે ચોખ્ખાનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજ મુજબ પાણી ઝોઘું યા ઘણું ઝોઘું લેવું

ખીચડી છ જાતની દાળની.

જુના ગુણુ અથવા જીરાસાલ સોજ ચોખ્ખા ટીપરી ૧, ગુવર, ચણા, વટાણા, મગ, મસુર તથા અરદ એ છ જાતની બધી મળીને દાળ ટીપરી ૧, કાદા રતલ ૧, ધણાજ ઝીણા કાદા રતલ ૦૧, મોડુ પાકટ નાળીયેર ૧, ધી થેર ૧૧, ગ્રીનપીસના કુમળા દાણા; ભીંડાની બારીક કાપેલી કાતરી, પટેટા, રતાણુ ૬૬; શકરકદ, રાતું કોહોણુ તથા વેગણુ એ બધાને છોલીને ઝીણા ચણા જેટલા કાપેલા કકડા બધું મળીને થેર ૧૧૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, નીમક તોળો ૧૧૧, જીરું તથા દસેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઝેળચી, લવગ, તજ તથા આખા કાળા મરી બધું મળી તોળો ૧૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણુ તોળો ૦૧.

નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધા થેર ધાકુ કુધ કાઢવું. આડુ લસણુને છોલીને છુદવું. કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોષને કોરડી કરવી. બધા કાદાને છોલી ઝીણાને આખાજ રાખવા અને મોટાને બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગુવરની તથા ચણાની દાળને ચુંટી એક કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી થડા પાણીથી સોજ ધોષ અર્ધકચરી રાધીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી ધી કકડાવી તેમા દરાખ તથા બધી તરકારી જીરું જીરું તળી કાઢ્યા પછી કાપેલા કાદાને ધણી લાલ તળી તેમા આડુ લસણુ વધારી હળદ ભેળી એક થેર પાણી તથા ઝીણા કાદા નાખી ઢાકી બળને રાખી એક કકરો પડેને બધી છ જાતની દાળ, નીમક, ગરમ મસાલો તથા ચોખ્ખાને સોજ ધોષને તે નાખીને ઢાંકવું અને પાણી સુકાયને બધી તળેલી તરકારી તથા નાળીયેરનું કુધ રેડી ચમચનો ડાડો ફેરવી બળતુ કાઢી નાખી હેઠે વધારે અને ઢાંકણુપર થોડા ઈગાર રાખી ખીચડી બાફેલું મુકી મુકી થાયને ઉતારવી વખત કરંટ દરાખ ભેળવી. ધી પસદ હોયતો વધુ નાખવું. સેલેંડ હોયતો તે એકના પાદડાને તળીને ખીજ તરકારી નાખતી વેળા સાથે નાખવા.

ચોખ્ખા નવા હોય તો પાણી એક પાશર એાછું નાખવું. આએ ખીચડી મળહની મલીદા જેવી થાયછે. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘીની ખીચડીમા સમજાવ્યા મુજબ પાણી રેડવું.

ખીચડી તરકારીની સ્વાદીષ્ટ.

જીરાસાલ યા યુજુના જુના ખારીક ચોખ્ખા તથા નવી દુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૧, સોજું કઠણ દહી શર ૨, ધી તથા કાદા દરેક શર ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, આડુ તોળો ૦ા, લસણ, દલેલી હળદ; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, મોટા જદા લીલા મરચા ૭, પટેટા, શકરકંદ તથા કમોદીયો ૬૬ ત્રણ મળી શર ૧, શાહજીર તથા એળચી દરેક તોળો ૦ા, નીમક તોળો ૧ા, કુમળા ભીડા ૭, ફ્રેચ્ખીન, ગાજર, રાતું કોહોણ, દોધી, વેગણ એ છ બધુ મળી શર ૧, છાલીને ખમણેલી કાકડી શર ૧.

દાળને થ ડાં પાણીથી સોજી ધોઈ એક શર પાણીમા અર્ધકચરી ચેરનીને પાણી સાથે રાખવી. નાળીયેરને ખમણી એક પાશર જેટલુ જ ધણું ધાકું કુધ કાઢવું. ભીડાને ધોઈ નુછી કોરડા કરીને ખારીક કાતરી કાપવી અને ફ્રેચ્ખીનને ખારીક સેવ જેવી કાપવી ખાકીની બધી તરકારીને છાલી ચણા જેટલા ઝીણા કકડા કાપવા મરચાને ધોઈને ડીચકા રાખી ઉભાં ચીરવાં આડુ લસણને છાલીને, છુદવુ કાદાને છાલી ખારીક સેવ જેવા કાપવા. ચોખ્ખાને ચુંટીને સોજી ધોવા પછી ધી કકડાવી તેમાં પટેટા, શકરકંદ, કમોદીયો ૬૬ તથા ભીડાને જીડુ જીડું તળી કાઢયા પછી કાંદાને ધણાજ લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી બધું દાળવાળી તપેલીમા ભેળી ઢાકીને ધીમે બળને મેલી ખાકણ વળેને દહીમાથી બધુ પાણી કાઢી નાખીને તે મેળવી તળે ઉપર કરી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુપર વધારે ઇંગાર રાખી ખીચડી બરાબર મુકાયને ઉતારવી. ચોખ્ખા નવા હોયતો દાળમાં પાણી એક પાશર એાછું નાખવું. આએ ખીચડી ધણી સ્વાદીષ્ટ અને પોચી તેમજ લાલ મલીદા જેવી થાયછે. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા સમજાવ્યા પ્રમાણે પાણી રેડવું.

ખીચડી તળેઉપરની.

જીરાસાલ યા ચુલુના જુના ચોખા ડીપરી ૧૧, નવી ટુવરની દાળ ડીપરી ૧, ધી શેર ૦૧૧, કાંદા શેર ૧, નીમક તોળા ૨, જીરું તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, આવલનો મસાલો તોળો ૧.

કાંદાને છોલી જાદા કાપવા. આદુને છોલી જાદા-રેસા કાપવા. દાળને થંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ થોડા થંડા પાણી સાથે ચુલે મુકી બે જોશ આવેને આળણી યા બોયાંમા નાખવી અને ચોખાને સોજી ધોઈ એ બેઉને તદનજ કોરકુ કરવું કાંદામાં જરા નીમક નાખી ચોળીને પોચો કરવો. પછી એક તપેલીને ધી ચોપડી બધા મસાલા સાથે આદુ કાદા તથા નીમક ભેળી તેના બે ભાગ કરી એકમા દાળ તથા અડધું ધી ભેળીને તપેલીના તળીયાંમા મુકી હથેલીથી દાખીને એવી રીતે સપાટી સરખી કરવી કે દાળ જરાની ચુથાયલી દીશે નહીં અને હેઠે ચપટ બેસી રહે. પછી એજ રીતે ચોખા સાથે બાકીનો અડધો સામાન ભેળી દાળની સાથે ભેળાઈ નહીં જાય તેમ થોડા થોડા ચોખાને હલવેથી તેની ઉપર મુકી તેને પણ દાળનીજ માફક દાખીને બાકી રહેલું અડધું ધી ઉપરથી નાખી ચોખા નવા હોયતો પાણી બે શેર અને જુના હોયતો હાડી શેરને આસરે એક કળસીયામા ભરવું અને તપેલીની વચોવચમા ચોખા ઉપર હથેલી દાખીને પછી બાજુના ચોખા ઉપર પડે નહીં તેમ સંભાળથી ત્રીણી ધારે હાથના પોહચા ઉપર પાણી નામી ચુલામા માટું એકસરખું ફરતું બળવું ચોતરફ કરી તેની ઉપર તપેલી ઢાકીને મુકવી. બળવું સાધારણ રાખવું નહીં કારણુ ધીમે બળતે જોશ આવતા ચોખા દાળ ભેળાઈ જશે. પાણી સુકાયને બળતું તદન કાઢી નાખી તપેલી પર હલકું ઢાંકણુ ઢાકી તેની ઉપર ઇગાર મુકવા અને ચોખા ચડીને ખીચડી તૈયાર થાયને દાળ આવલ ભેળાઈ નહીં જાય તેમ સંભાળથી હેઠે મુઘી ચમચ ભાકીને ખીચડી કાઢી ગોસ્તના મસાલાના ખાટા તીખા રસ સાથે ખાવી. ચોખા દાળ સમાટા ચોથા ભાગ જેટલી ઉપરથી તપેલી ખાલી રહે તેવી ગજીયા તપેલીમા ખીચડી રાધવી. ઉપર લખ્યા કરતા વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા હેઠે સમજ પાડીને લખેલુછે તે પ્રમાણે પાણી રડીને પકાવવું.

ખીચડી તળેઉપરની ૨ જી.

સોજા ઝીણા જીના જીરાસાલ અથવા ગુણના ચોખ્ખા તથા નવી ટુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૧, તદન પાણી વગરનું કઠણ દહી શેર ૨, કાદા રતલ ૧, ધી રતલ ૦૧, મોટું નાળીયેર ૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫, જાયફળ, જવ ત્રી; એળચી તથા લવંગ ચારે મળી તોળો ૧૧, નીમક તોળા ૨, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, સોજી ગોસ્ત રતલ ૧૧ ને સુકુ ખાઈ પકાવેલું, શાહજીર તોળો ૧

કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપવા નાળીયેરને ખમણી તેનું ધાડુ કુધ એક પાથેર કાઢી કેસરને જરા સેફી ખારીક વાટીને એમા ભિળવી આડુ લસણને છોલીને છુદવુ અથા ગરમ મસાલાને જીદા જીદા છુદવો ચોખ્ખા દાળને ચુટી થડા પાણીથી સોજા ધોઈ આખું રેહ તેમ બેઠને જીકુ જીકુ રાધી ચાળણી યા ભોયામા આસાવવુ કાદાને ધીમા ધણે લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી દહીને બાંજ તેમા એ તથા અધો સામાન બરાબર મેળવી એમાનુ અડધુ દાળમ, ભિળી એક કલઈ ભરેલી ગળ્યા તપેલીમા એનુ એક પડ મુકી તેની ઉપર ખાઈ ગોસ્ત પાથરી ખાકી રહેલા દહી સાથતા અડધા સામાનને આવલમા ભિળી છેલ્લુ એનુ પડ મુકી ધીમે બળતે રાખી કકરો પડવા માડેને હેઠે ધગધગતા ઇગાર રાખી ઢાકણપર પણ ઇગાર મુકી ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાયને ઉતારવી માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી સોસ ઇડાને આએ ચોપડીમાછે તેની સાથે ખીચડી ખાની. એ ખીચડી સારી લાગેછે. લખ્યા કરતા ભેવડો યા તેથી પણ વધારે સામાન હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરધીનીમા સમજ પાડીને લખેલુ છે તે પ્રમાણે પાણી લેવુ.

ખીચડી દરીયા કીનારાની રેતીમાં રાંધેલી.

મુસાફરીમા કદાચ વાસણ નહી હોય અને ત્યા દરીયાનો કીનારો હોયતો પછી ચોખ્ખા તથા દાળને ચુટી ધોઈ તેમા દલેલી હળદ નાખી જદાં સોજા કપડામા એનું સફાઈદાર ઢીણ પોતણુ ખાતી રેતીમા ખાડો ખોડી તેમા મુકી ઉપર પાચ સાત આગળ રેતીનું પડ ઢાકી

લઈ ધાસ કચરો કાંઈખી મળી જાય તે ઉપર પુરતો મુકીને સળગાવ્યા. અડધા પોણા કલાકને થુમારે પોતણુ કાઢી છોડયા વગરજ માહે ખીચડી તળેઉપર કરીને પાછુ ખાડામા મુકી રેતી ઢાકીને પાછું સળગાવી ખીજે અડધા કલાક ગયા બાદ કાઢવુ. ચુલે પકાવેલીના જેવી તો એ ખીચડી નહીજ થયે, પણ કામ ચાલી શકશે.

ખીચડી દાળ વગરની. (મુગી ખીચડી).

જીરાસાલ યા ગુણના ઝીણા ચોખ્ખા શેર ૧, મોઠાં પાકટ નાળીયેર ૨, કાંદા શેર ૨, ધી શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, દસેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને ખમણવુ અને તેમાં ગરમ પાણી રેડી ચોખ્ખા નવા હોયતો દોઢ શેર અને જીના હોયતો પોણાબે શેર દુધ કાઢવું કાદાને છોલી તેમાંના અડધાના કકડા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા ઘણા લાલ તળવા અને ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ધોઈ માહેઝે, હળદ, ઝેળચી, લવંગ તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને જરા જીજ્યા પછી નાળીયેરનુ દુધ રેડી ઢાકીને બળતે મુકી માહેતું પાણી બળે અને ચોખ્ખા સીજેને ચમચનો ડાડો ફેરવી બરાબર સુકધને ખીચડી તૈયાર થાય ત્યાસુધી બાફે છે ઇંગારે રાખવી. મીઠાસનો શાખ હોયતો બાફે છે ઇંગારે મુકતી વેળા માહે નવટાક ખાડ ભેળી હોયતો મજાહની પલાવ જેવી લુખી ખવાય તેવી ખીચડી થાયછે. વધારે ચોખ્ખા દાળ હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરધીનીમા સમજ પાડીછે તે મુજબ ઝોઘું દુધ કાઢીને પકાવવુ

ખીચડી પાટીયો એક તપેલીમાં.

પાટીયો તાજ માછલીનો લખેલાછે તે પ્રમાણે મસાણો લેવા પણ આમલી તેમાં લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી અને તેનું ડોહરું કાઢવું નહી પણ તેનેખી મસાલાની સાથેજ પીચી અને એ મસાણો બરાબર પુરતો લાગે તેટલા મુકા જુમલાના બળે કકડા કાપી ધોઈને મસાલામા જરા ધી યા સોજું મીઠું તેલ ભેળી તેમા સડાવી કેળના પાદડાને ધોઈ કોરડુ કરી તે જરાખી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી વચ્ચાનો ડાડો કાઢી નાખી તેની વચોવચમા સંડોવેલા સામાન મુકી

તે બાહેર નીકળી નહીં પડે તેમ સંભાળથી સરખુ પડીકુ બાધી તેની ઉપર બધે ફરવું સુતર યા નરમ દોરો પાદકુ ફાટે નહીં તેમ વીટાળી લેવો અને વધારેલી અથવા બાફેલી ખીચડી પકાવવા મુકી તેમાંનું પાણી સુકાવા આવેને તેની વચોવચમાં ખાચો કરી તેમાં ઝે પડીકુ મુકી તેની ઉપર ખીચડી ઢાકી લઇને બાફેલું મુકવી ખીચડી તૈયાર થશે તેની સાથેજ પાટીયો પણ તૈયાર થશે ઝે પાટીયો રસ વગરનો સુકો થાયછે ઝીણી અબાર યા લેવડીનો પાટીયો ઝે રીતે બનશે પણ મોટી કોળમી ઝેટલા વખતમાં ચરે નહીં તેટલામાટે તેને કોટળા સાથેજ બાફીને પછી છોલીને તેનું પડીકું બાધવું ખીચડી રાધતી વેળા જે તાજી બોધ યા છમણા આવેલા હોયતો તેનો પણ ઝે રીતે પડીકામાં પાટીયો થઇ શકશે. વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા છેલ્લે લખેલું છે તે વાંચીને તે મુજબ પાણી લેવું.

ખીચડી બાફેલી.

દુધરની દાળ અડધી ટીપરીને ચુટી થડા પાણીથી સોજી ઘોષ દોઢ શેર પાણીમાં અર્ધકચરી ચેરવવી અને દોઢ ટીપરી નવા ઝીણા જીરાસાલ ચોખ્ખાને ચુટી સોજી ઘોષઝે, દોઢ તોળો નીમક તથા સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચી દલેલી હળદ સધણુ દાળની તપેલીમા નાખી ઢાકીને બળતે મુકી ઝેક જેથ આવેને ચમચથી ચોખ્ખા દાળ ભેળવા પાણી બળે અને ચોખ્ખા સીજેને તેમાં ચમચનો ડાડો ફેરવી ધીગારે બાફેલું મુકી ચોખ્ખા બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારવી. પણ ચોખ્ખા કંઠણુજ હોયતો બાફેલું મુકવી વેળા ત્રણ ખાબલી ભરી પાણી ઉપરથી છાંટવું. જે દાળ તદન નવી હોયતો ચોખ્ખા દાળ બેઉ સાથેજ રાધવું, પણ દાળ જુની અને ચોખ્ખા નવા હોયતો પછી ઉપર મુજબજ દાળ અર્ધકચરી રાંધવી પણ તેમાં પાણી સવા શેરજ નાખવું ચોખ્ખા ભેળતી વખતે ગમેતો અડધો શેર ઝીણા કાદાને છોલવા અથવા ઝેટલાજ મોટા કાદાને છોલી તેના કકડા કાપી તે તથા ઉપસેલી ભરેલી ઝેક ચમચી જઈ પણ નાખવું પોચી ખીચડી પસંદ હોયતો ઝેક પાશર પાણી વધારે નાખવું. ગમેતો ગોસ્તનો ધણેજ બારીક છુદેલો કાચો ખીમો ખીચડી પકાવતી વેળા માહે નાખવો. ઝેક શેર ચોખ્ખા

દાળ કરતા વધારેની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરધીનીમાં હેઠે લખેલું છે તે વાચીને તે પ્રમાણે પકાવવી

ખીચડી બાફેલી ૨ જી.

જીરાસાલ અથવા ગુણુના ત્રીણા ચોખ્ખા ટીપરી ૧, મસુર યા મગની દાળ ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, ઘણા ત્રીણા કાંદા શેર ૦૧૧ છોલેલા, પટેટા શેર ૦૧ છોલીને કકડા કાપેલા, નાળીયેર ૧ ખમ-જીને પીસેલું, નીમક તોળો ૧૧, દસેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

ચોખ્ખા તથા દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજી પાંચ મેડ બેળી ચોખ્ખા નવા હોયતો એક શેર અને જીરુના હોયતો સવાશેર પાણી નાખી બાફીને બધા સામાન બરાબર બેળી છેલ્લે કાંદા મેળવી તપેલી ઢાકીને બળતે સુકવી. ખીચડી સીજેને ચમચનો ડાઠો ફેરવી ઢાકીને ઇંગારે રાખી પાણી બરાબર સુકાઈને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોયતો એક પાશેર પાણી એકાધું નાખવું. એ ખીચડી સારી લાગે છે. ઉપર લખ્યા કરતા ભેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી રાધવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરધીનીમાં છેલ્લે લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લઈને પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની.

સોજા ત્રીણા જીરાસાલ અથવા ગુણુના ચોખ્ખા ટીપરી ૧, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, મોટા કાદા, ઘણા ત્રીણા કાદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, વી શેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટા લીલા મરચા ૫-૬, ઘણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરુ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દસેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૨.

નાળીયેરને ખમજીને પીસું. આડુ લસણને છોલીને પીસું. કોથમીરને કુમળી ડાખળી સાથેજ લઈ એ તથા મરચાને ધોઈને પીસું દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજી પાંચ અર્ધચમચી રાધી એવામાં નાખવી. બધા કાદાને છોલી ત્રીણાને ધોવા અને મોટાને બારીક સેવ જેવા કાપી થીમાં ઘણા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વનારીયા પછી

ધાણાજીરાનો મસાલો, કોથમીર, મરચા, મરી તથા હળદ નાખી તે જીંજી આપું જીરું, નાળીયેર તથા નીમક મેળવી ચોખ્ખા જીતા હોયતો સવાશેર અને નવા હોયતો એકશેર પાણી રેડી ચોખ્ખા, દાળ, ત્રીણા કાંદા તથા પટેટાના કકડા નાખી બધું બરાબર ભેળી ઢાકીને બળને સુકવું અને બધું પાણી બળેને ચમચનો ડાડો કરી ઇગારે રાખી પાણી બરાબર બળીને ખીચડી સુકી થાયને ઉતારી ગોળ કેરીનું અચ્ચાર, તળેલા સુકા જીરુમલા તથા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગેછે. એક શેર ચોખ્ખા દાળ કરતા ભેવડા યા તેથી પણ વધારેની ખીચડી પકાવવી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમા છેલ્લે લખેલું છે તે સુજળ પાણી રેડીને પકાવવી

ખીચડી મસાલાની ૨ જી.

સોજા ત્રીણા જીરાસાલ ચોખ્ખા તથા નવી તુવરની દાળ દરેક ટીપરી ૦૧૧, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૨, લીલા ત્રીણા મરચા ૨૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ ના પાદડા, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, વી અથવા સોજી મીઠું તેલ તોળેલું શેર ૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દહેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટા નાળીયેર ૨

નાળીયેરને ખમણી તેનું એક શેર જેટલું ઘાડું કુધ કાઢવું. કોથમીર મરચાને ઘોષ કોથમીરને બારીક કાપવી અને મરચાના ત્રીણા કકડા કાપવા ચોખ્ખા તથા દાળને ચુ ટી સોજી ઘોષ દાળને અર્ધચયરી રાધી બોયાંમાં નાખવી કાંદા પટેટાને છેલ્લી ચણા જેટલા ત્રીણા કકડા કાપી ધી અથવા તેલમા બેડ જીરું જીરું લાલ તળીને કાઢી લઈ તપેલીમા કોથમીર, મરચા, હળદ તથા જીરું નાખી તે જીરા લાલ કરી તેમાં ચોખ્ખા, દાળ, કાંદા, પટેટા તથા નીમક નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને બળતે સુકવું અને પાણી સુકાયને નાળીયેરનું કુધ રેડી તે બળેને ચમચનો ડાડો ફેરવી ઇગારે રાખી ખીચડી સુકી થાયને ઉતારવી એ ખીચડી અમથી લુખી પણ ખવાય તેવી મજાહની થાયછે, પણ ગમેતો સોસ ઇડાના સાથે ખાવી

ખીચડી મસુરની અથવા મગની દાળની.

બાફેલી ખીચડી પેહેલીમા લખ્યા પ્રમાણેજ પકાવવી પણ તુવરને બદલે મસુર યા મગની દાળ તથા ચોખ્ખા દરેક ટીપરી ૧ લેવું અને

દાળ અર્ધકચરી રાંધવાને બદલે ચોખ્ખા દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજી પાંદડાં દોડશર પાણીમા એક સાથેજ પકાવવું ગમેતો ધણીજ આરીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ ખીંચા ખીચડી પકાવતી વેળા માહે કાચોજ નાખવો. એક શર ચોખ્ખા દાળ કરતાં એવડા યા તેથી પણ વધારેની ખીચડી પકાવતી હોયતો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરધીનીમા છેલ્લે લખેલું છે તે વાંચીને તે યુજ્ય પાણી રેડવું.

ખીચડી વધારેલી.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ યા ચુણના ચોખ્ખા ટીપરી ૦૧૧, નવી દુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શર ૧, ધી શર ૦૧, નીમક તોજો ૧૧, આડુ તોજો ૦૧, લસણની માટી કળી ૫, જીરું તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એજચી; લવંગ તથા બાદીયાન બધું મળી તોજો ૦૧

આડુને ઢાલી ધણી આરીક રેસો કાપવો અને લસણને ઢાલી ધણી આરીક ભુકો કાપવો બાદીયાનને ખોખર કરવું દાળને ચુંટી થંડા પાણીથી સોજી પાંદડાં અર્ધકચરી રાંધી ભોયામા નાખવી ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા થતા પછી કાંદાને ઢાલી આરીક સેવ જેવા કાપી વીમા ધણી લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી છેલ્લે હળદ મેળવી નીમક તથા દોડશર પાણી નામી ઢાકવું અને ખુબ જોશ આવેને ચોખ્ખા, દાળ તથા ખીંચે બધા સામાન નાખી બળતે રાખવું. પાણી બળી ચોખ્ખા સીંજેને ચમચનો ડાડો ફેરવી ઢંગારે રાખી બરાબર પાણી સુકાઈને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતાવળી ચોખ્ખા નવા હોયનો એક પાથર પાણી આપું સવુ. ગમેતો ધી એક પાથરજ નાખવું. ગમેતો ધણીજ આરીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રતલ કાચો ખીંચા ખીચડી પકાવતી વેળા માહે નાખવો.

ખીચડી વધારેલી ૨ જી.

સોજા ઝીણા જીના જીરાસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૦૧૧, દુવરની નવી દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શર ૧૧, સોજી કઠણ દહી શર ૧, ધી શર ૦૧૧, માટું પાકટ નાળીયેર ૧, બદામની ખીજ, કીસમીસ દરાખ તથા ઢાલીને ખમણેલી કાકડી દરેક શર ૦૧, સોજી સેલેડ ૧ ના પાદડા, આડુ તોજો ૦૧૧, લસણનો કડો ૧, જીરું તથા દલેલી હળદ દરેક

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખર કાંધેલું બાનીયાન, ઝિળચી, લવંગ તથા તજના ઝીણા કકડા બધું મળી તેઓ ગાળી, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, અડધા રતલ ગોસ્ત સુકું ખાઈ રાધેલું, અડધા રતલ નજી ગોસ્તનો રાધેલો ખીંચો, કલેજી તથા જુકાના નાના કકડા અડધા રતલ ને તતરાવેલું ખાઈ રાધેલું અથવા અડધા રતલ નજી ગોસ્તના દમોરી કવાબ તળેલા એ ચારમાત્રુ જે તે એક પકાવેલું તૈયાર લેવું.

ઉપર પકાવેલી ચાર ચીજ લખેલી છે તેમાત્રુ જે ગમે તે એક પકાવીને તૈયાર કરવું. દાળને ચુટી થંડા પાણીથી સોજી ધોઈને અર્ધ-ચમચી રાંચી બોચામા નાખવી ચોખ્ખાને ચુટી સોજી ધોવા નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાથેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢવું. આડુંને છોલી ઘણું બારીક રેસો કાપવો લસણને છોલી ઘણું બારીક ભુકો કાપવો બદામને છોલી બબે કકડા કાપવા દરાખને સાફ કરીને ઘાતી પછી સેલડના પાદડાને સોજી ધોઈ તપેલીમા ઘી કકડાની પેહેલે તળીને કાઢી લઈને પછી બદામ તથા દરાખને જીરું જીરું તળવું અને કાદાને છોલી ઘણું બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમા નાખી કકરો શીકો લાલ થાયને તેમાથી એક ભાગ જેટલો કાઢી લઈ બાકીના બે ભાગને વધારે લાલ તળી તેમા આડું લસણ નાખીને તે તળી માહે ચોખ્ખા, દાળ તથા ખીંચો બાકીનો પરચુટણ સામાન નાખી એક શેર પાણી રેડી તળેલી સેલડ તથા કાકડી નાખી ઢાકીને બળતે સુકવું અને પાણી સુકાયને દહી તથા નાળીયેરનું દુધ રેડી ઉપર લખેલી જે એક ચીજ પકાવેલી તયાર હોય તે પણ માહે ભેળી હેઠ વધારે અને ઢાકણ પર થોડા ઇગાર મુકી ચોખ્ખા બગબગ ચમચીને ખીંચડી બરાબર મુકી થાયને ઉતારીને કાઢ્યા પછી પેલો કકરો શીકો તળીને કાઢી લીધેલો કાદો, બદામ તથા દરાખ ઉપર ભભગવવું મરજી પડેતો પોણું શેર ઝીણા દમોરી પટેટાને બાફી છોલી ખીંચી ધીમા તળીને તે પણ ખીંચડી તૈયાર યવા આવેને માહે ભેળવા. ઉપર લખ્યા કરતા બેવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીંચડી પકાવવી હોયતો ખીંચડી ગોસ્ત અથવા મરચીનીમા છેલ્લે લખેલું છે તે વાચીને તે પ્રમાણે પકાવવી.

• ખીમો કાળા બુકાનો.

કાળા બુકાની ઉપરનું ચરનીવાળું પડ કાઢી નાખીને તે રતલ વા નો કુ દેલો ખીમો, કાદા શેર ૦, વી નવટાંક, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨ બેઉ બારીક કાપેલું, આદુ લસણનો છુદેલો મસાલો તોજો ૦, નીમક તથા દહેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૌંસ નાનો ચમચો ૧૥

કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ચીમા તળી માહે આદુ લસણ વધારી તેમા બધા સામાન તથા દોઢ પાથેર પાણી મેળવી ચુલે મુકી અવાર નવાર ચમચથી ભાજવો અને પાણી બળી વીપર આવેને ઉતારીને સૌંસ ભેળવો

ખીમો કોળમીનો.

સમારીને કોટળા કાઢેલી કોળમી ગતલ ૦૥, કાદા શેર ૦, ધી નવટાંક, લસણની કળી ૫ છોલીને મણુજ બારીક બુકો કાપેલું, જીર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ઠીસેલું, કોથમીર કુડી ૩ ના પાદડાં તથા મોટા લીલા મરચા ૨ બેઉ ઘોઘને બારીક કાપેલું, નીમક, ચોખ્ખો આટો તથા વેલાતી સૌંસ ૫૫ મુજબ

કોળમીને પુરતું નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડી સોજ ઘોઘ કપડામા નાખી તદન કોરડી કરી ૫થરની ખલમાં અથવા દીમડા ઉપર બારીક છુદેલી પટ્ટી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ચીમા તળી માહે લસણને તળીને પછી બધા સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી એક પાથેર પાણી રેડી ચીમે બળને મુકી પાણી બળી ખીમો વીપર આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ સૌંસ ભેળવો

ખીમો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

સોજુ નકી ગોસ્ત રતલ ૧ નો ઘણોજ બારીક છુ દેલો ખીમો, કોથમીર કુડી ૫ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪-૫, કુદનાતાં પાદડા ૧૨; થોડી સેંતસ તથા પાસ્તર્લી એ પાચે ઘોઘને બારીક કાપેલું, દહેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૧૧, કાદા શેર ૦૧૧, ધી શેર ૦૧, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બદામની ખીજ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેડ છોલી ને છુંદેલું.

બદામને છોલી બપે કકડા કાપવા અને દરાખને ઘીની પછી બધું ધી કકડાવી તેમા બેડ જીરુ જીરુ તળીને કાઢી લેવું અને કાદાને છોલી ઘણા ખારીક સેવ જેવો કાપી ધીમા શીકા લાલ રંગનો કકરે, તળી તેમાંથી એક ભાગ જેટલો જીરો કાઢી લઈ ખાકીના બે ભાગમા આડુ લસણ નાખીને બધું સાથે વધારે લાલ તળવુ કોષ્ઠ લોક થોડાજ પાણીમાં ખીમો મેળવીને પકાવેછે, પણ તેમ કીધાથી ખીમો ચુલે મુકયાથી માહે ગાગડા વળેછે એટલે તે તૈયાર થાય ત્યા સુધી તવાથા યા ચમચ વડે ભાજ્યાજ કરવો પડેછે પણ વધારે પાણી હોયતો તેમ કરવુ પડતું નથી. તેટલામાટે સવા શેર પાણીમા ખીમાને હાથ વડે ભાજીને બધા છુટો પાડીને પછી કાંદાવાળી તપેત્રીમા હળદ તથા નીમક સાથે નાખી ઢાંકીને ચુલે બળને મુકવુ અને બધુ પાણી બળી થોડુ રેહને તવાથા યા ચમચે ભાજીને મેળવી ખાકીનો બધો સામાન ભેળી ઢાકણ કાઢી નાખવું અને થોડો વાર રહી પાછો એક વખત ચમચે મેળવી પાણી બળીને ખીમો ધી ૫૦ આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભેળી કાઢીને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ, દરાખ તથા પેલો જીરો કાઢી ગમ્પેલો તળેલો કાદો ભભરાવવું. એ ખીમો મળહનો પોચો થાયછે સાધારણ ખીમો કરવો હોયતો બદામ દરાખ નાખવું નહી, તેમજ ધી પણ જગા એમણું લેવું, તેમજ ખીલ બડી પસંદ હોયતો આઠ દસને ઘોળને થોડું પાણી રેહ સારે સાધારણ ખીમામા નાખવી અથવા ખીમો તૈયાર થયા પછી થોડી પટેટાની સળી અથવા ક્રીણા કકડાને તળીને માહે તે ભેળવા. ખીમો છુંદીને જલદી પકાવવો જોઈયે કારણ એમ રાખતા વાસ મારેછે. પણ કદાચ રાખવો પડેતો છુ દેલા કાચા ખીમાને છુટો પાડી પાંચરીને હવાવાળી જગ્યામાં ચાળણી યા બોચા તળે ઢાંકીને રાખવો.

ખીજ રીતે ખીમો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબનોજ સમજો સામાન લેવો પણ એમા આડુને છુંદવું નહી પણ છોલીને ઘણાજ ખારીક જીરો કાપવો અને અડધા શેર કાંદાને ધીમાં તળી તેમાં છુંદેલો

ખીંચી, નીમક તથા હળદ નાખી ચુસે રાખી તવાથાથી ભાંજ્યા કરી ગાગડા થવા દેવા નહી. ખીંચામાં છુટેલું બધું પાણી બળીને તતરેને તેમા અડધા શેર પાણી ભેળી તવાથાથી ભાંજ્યા કરી માહે જરા પાણી રેહ લારે આડુનો ભુકો, કોથમીર, મરચાં, સેલરી, પાર્સર્લી તથા મરી ભેળી ઉપર મુજબ ખીંચા ધી પર આવેને ઉતારવો. એમાં તળેણો કાંદો તથા બદામ દરાખ કાંઈ ઉપર નાખવું નહી, તેમજ ધી પણ નવટાંક આછું સેવું. એજ ખીંચા ખીંચી રીતે પકાવવો હોયતો અડધા શેર કાંદાને છોલી ઉપર પ્રમાણે કાપી દોઢ પાથેર ધીમાં તળી તેમાં ખીંચા નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળી ધીમાંથી કાઢીને લાકડાંની આડણીમાં લાકડાના બતા વડે બરાબર છુદેવો અથવા પાતા ઉપર પીસીને મળહનો પોચો કરી અડધા શેર પાણીમા હાથે બરાબર મેળવવો અને આડુનો ભુકો જુદો રાખી બાકીનો ખીંચે બધા સામાન પેહેલા ખીંચામાં લખ્યા મુજબનો નાખીને પકાવવો મુકવો અને જરા પાણી રેહને કોથમીર, મરચા, કુદનો, સેલરી, પાર્સર્લી, મરી તથા આડુનો ભુકો નાખી ધીપર આવેને ઉતારવો એ ખીંચા ધણો પોચો થાયછે. એમાં પણ ઉપર તળેણો કાદો, બદામ તથા દરાખ નાખવી નહી. પણ મીઠાસ પસંદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાડ નાખવી

મરચીનાં નકી માસના બારીક છુદેલા ખીંચાને ઉપર લખેલી પેહેલી રીતે પકાવવો. પણ એમા હળદ નાખવી નહી, તેમજ પાણી પણ આછુ રેડીને પકાવવો.

પેંડીસ, પેંનકેક, સમેાસા તેમજ એવાં ખીંચાં કયામાં ભરવા માટે ખીંચા પકાવવો હોયતો તેમા તળેણો કાદો તથા બદામ દરાખ ઉપર ભભરાવવું નહી, તેમજ હળદ, ખીલંબડી, તળેણો પટેટા તથા ખાંડ નાખવું નહી. પણ પેહેલા ખીંચામા લખ્યા મુજબનો ખીંચે બધા સામાન લઈને તેજ રીતે સવા શેર પાણીમા પણ મળહનો તતરેણો પકાવી કાચા મરી પસંદ હોયતો ખીંચો ઉતારયા પછી તે નાખવાં અને ખટાસતો તે વાનીમા જેમ લખેણો હોય તેમ નાખવો.

હમેશ ખીંચાનુ ગોસ્ત છીછડાં, ચામડા તથા માહેની બધી નેસ પરદા બધું બરાબર કાઢી તદનજ સોજી કરીને સેવું. કારણ માહે સેજખી કાંઈ રહેલું હોયછે તો પછી તેનો ખીંચો પકાવતો વળા માહે

અધા માગડા વળીને સોજે થતો નથી માટે ઐ મુજબનુ ગોસ્ત લઈને પછી ઘણાજ ખારીક ખીમો છુંદેવો.

ખીમો ખાફેલો.

અકરાના યા મરઘીનાં નકી માસ રતલ ગા નો ઘણાજ ખારીક છુંદેલો ખીમો, બરાબર કકડાવેલું ધી અથવા સોજુ માખણ નાનો અમચો ૧, ખારીક ભુકા જેવું કાપેલુ આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦

અડધા શેર પાણીમા ખીમો બરાબર મેળવી ખાખીનો સામાન નાખી ઠાકીને ચુલે મુકી જરા પાણી રેહને તવાયા વડે બરાબર ભાંજ મુકો યા શ્રેવી સાથનો જેવો જોઈયે તેવો ખીમો કરવો ગમેતો ધી યા માખણ વગરજ પકાવવો

ખીમો ભરેલા કાંદા.

આસરે એ શેર વજનના ઐક સરખા ગોળ છ કાદાને હોલી હેઠેથી મુળીયા આગળથી કાપીને પછી મુડા તરફનો જરા ભાગ કાપીને કાઢી નાખી હેઠેનો કાદો અડધા કરતા વધારે રાખવો અને તેની અંદરના કાદાના અધા પડ કોતરીને કાઢી નાખી બાહેરના બેજ પડનુ કોડીયા જેવુ રાખી તેની માહે હેઠે આધર પડથે તેને પુરવા સાફ અંદર કાદાનું ઐક પડ મુકવુ અને ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા મુજબ અડધા રતલ નકી ગોસ્તના ખારીક છુંદેલો ખીમાને તેમા લખ્યા મુજબ મજાહનો મુકો પકાવી વેલાતી સોસ તથા લીલુનો રસ નાખી ખાટો કરી મીઠાસ પસદ હોયતો અડધી અમચી ખાડ બેળી કાદાના કોડીયાની કીનારી સુધી ભરવો પછી સોજ કલઈવાળી થાળી યા છાલકી લંગડીની અંદર જરા ધી લગાડી તેમા ઐ ખીમો ભરેલા કાદાને ઉભા સરખા ગોઠવી ઉપર ખીજ થાળી યા ઠાકણ ઠાકી હેઠે ઘણાજ સેજ અને ઉપર જરા વધારે ઇગાર મુકવા અને અવાર નવાર ઉંધાડી કાદાની ઉપર જરા ધી લગાડયા કરવું, તેથી ડાજથે નહી. કાદા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા શ્રેવીના બનાવવા હોયતો એ તોળા કાંદાને ભુકા જેવો કાપી એ તોળા ધીમાં લાલ તળી છુંદેલો આડુ લસણનો મસાલો જરા માહે વધારી સોજ ખારા ગોસ્તની શ્રેવી અડધા પાથે અંદર મેળવી થાળી યા લંગડીમા ઉપર

મુજબ કાદા ઉભા ગોઠવીને તેની ઉપર ઐ રડી હેઠે ઉપર ઇગાર મુકવા અને કાંદા બગબર ચરી શ્રેયી ધીપર આવેને ઉતારવુ

ખીમો ભરેલાં ટામોટાં.

બાહેરથી મળહતા સફાઈવાળા પાકા વચલા કદના છ ટામોટાંને ધોઈ નુછી કોરડા કરી ડીચકાં આગલથી દોઢયાં જેટલું સરખુ ગોળ ગાયકું કરી કાઢી માહેનાં ખીયાં તથા તેની સાથનો ગર કાઢી નાખી હાલ સાથે અંદરના ભાગમા બધા ફરતો એક સરખો થોડો વળગેલો ગર રાખી ઉપર ખીમો ભરેલા કાદામા લખ્યા પ્રમાણે ખીમો તૈયાર કરી ઉપર સુધી ટામોટામા ભરી કરી કાઢેલુ ગાયકુ પાછું વળગાવવુ અને પેણામાં ચા પોહાળી હાલકી તપેલીમા નવટાંક જેટલું ધી ગરમ કરી ડીચકું કાપેલો ભાગ ઉપર રાખીને તેમાં બધા ટામોટા ઉભા ગોઠવીને મુકી ઢાકણુ ઢાકી હેઠે ઉપર ઇગાર મુકી ટામોટા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા. એમા થોડી શ્રેયી થાયછે અને મળહતા લાગેછે.

ખીમો ભરેલા પટેટા.

સારી જાતના આખ વગરના મળહતા સફાઈદાર ગોળ એકસરખા મોટા છ પટેટા વજન શેર ૨, ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા પ્રમાણે અડધા રતલ નહી ગોસ્તનો મળહનો મુકો પકાવેલો ખીમો, ઈંડા ૩, વેલાતી સૌંસ તથા જલદ સરકો ચા લીંચુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ, પાઉંનુ કીમ અથવા મળેનો રવો તથા ધી ખપ મુજબ.

પટેટાને બાફવા પછુ ધણુ નરમ કરવા નહી પછી ઉપરથી અડધી ઇંચ જેટલો જાદો કકડો કાપી કાઢી પેંન નાઈફ વડે અંદરનો પટેટો સરખો કોતરી કાઢી પટેટાનુ બાહેરનુ કોટણુ બધેથી એક સરખું એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જલુ રાખી ખીમાને બરાબર ખાટો કરી દાખીને પટેટામાં ઉપર સુધી ભરીને પેલા કાપી કાઢેલા કકડાની તથા પટેટાની હાલ હાયથી છોલીને કાઢી નાખી જે પટેટાનો કાપેલો કકડો હોય તેનેજ પાછો બરાબર તેની ઉપર જરા દોહવેલું ઇંડું લગાડીને વળગાવી લેવું. પછી ઇંડાંને ભાજુ દોહવીને બેરકુપર બધે હાય વડે ચોપડીને પછી તેની ઉપર કીમ ચા રવો સરખો લગાડીને પછી ઇંડામાં બોળી કઠાઈમાં ડુબતું ધી કકડાતી ધીમે બળતે કકરા શીકા લાલ તળવા.

એ પટેરા સારા થાયછે. પણ ખીન્ના ભરેલા પટેરાને રાધવા હોયતો ઉપર મુજબજ પણ કાચા પટેરાને પેહેલે છોલીને પછી એજ રીતે અદરથી કોતરીને તેમા ખીન્ના ભરવો અને કાપી લીધેલા કકડાને ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય તેટલા માટે નવી જુતારાની સળીના એ કકડા ખોસ્વા. સારથાદ અડધા શેર કાદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી છાલકા પોહોળા પાટીયામા પાથેર ધીમા શીકા લાલ તળી છુંદેલું આકુ લસણ ૦ તોળો વધારવુ અને કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચા ૨, કુદનાના પાદડા ૭ તથા થોડી સેલરી પાસ્કર્લી બધું ઘોઘને ખારીક કાપી એ તથા ૦ તોળો નીમક નાખી અડધા શેર પાણી રેડી તેમા પટેરા મુકીને ઢાકવુ અને એક જોશ આવેને ઇંગારે રાખી ભાગે નહી તેમ સભાળથી ફેરવી બરાબર ચરે અને થોડી ઝેવી રેહને ઉતારી વેલાતી સોસ ટેસ્ટ મુજબ એકથી દોઢ ચમચો ભેળી મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી દીશમા પટેરા મુકી સળી કાઢી નાખ્યા પછી ઝેવી રેડી મરજી પડેતો ગાળે ગાળે છોલેલા ખાંડેલા ઇંડા મુકવા. એનો ટેસ્ટ સારો થાયછે ઉપરથી સફાઈવાળા પટેરા નહી હોયતો પછી જરા મોટા પટેરા લઈ જદા છોલીને ઉપરથી સફાઈદાર કરવા

ખીન્ના ભરેલાં વેંગણાં.

લાખાં જદાં વેંગણા ૪, કાદા રતલ ૧, ધી તથા પટેરા દરેક રતલ ૦૦, કોથમીર ઝુડી ૫ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪ તથા કુદનાનાં પાદડા ૧૨ ત્રણડે ઘોઘને ખારીક કાપેલું, ખાંડેલા તાજા ઇંડા ૪ છોલેલા, આકુ તોળો ૦૦ તથા લસણ તોળો ૦ એક છોલીને છુંદેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, ખીન્ના ગોસ્ત અથવા મરચીનામા લખ્યા મુજબ અડધા રતલ નકી ગોસ્તનો પકવીને સોસ તથા લીંબુનો રસ નાખી ખાટો તીખો કીધેલો ખીન્ના, ઇંડા, પાંકિતુ કીમ ચા રવો તથા તળવા સાર ખીંચુ ધી એ બધુ ૫૫ મુજબ

કાદાને છોલી અડધાને ભુકા જેવા અને ખાકીના અડધાને સેવ જેવા કાપવા. પટેરાને છોલીને સળી કાપવી. પછી વેંગણાના ડીમકા

રેહવા દધને આખાજ છાત્રી તળીયાંમાંથી અડધી ઈંચ જેટલું જડું કાઢી કાઢીને પછી બાજુની ચીપ અથવા તવાયા યા ચમચનાં ડાડા વડે વેગણા ચીરઈ નહીં જાય તેમ સંભાળથી માહેનો ખીયાંવાળો ભાગ કોતરી કાઢી કીચકાં સુધી વચ્ચા ગાળો કરવો. સારબાદ પટેટાની સળી તથા બુકા જેવા કાદાને ધીમા જુડું જુડું તળીને પન્ની બધું ધી કાઢી લઈ એક ચમચા જેટલા ધીમા કોથમીર મરચાને જરા તળી એ સધણુ અને કાપેલો કુદનો તથા એક ચમચી નીમકને પકાવેલા ખીમા સાથે ભેળી તેના ચાર ભાગ કરી એકેક વેંગણામાં ભરી છેદલે એકેકું ઈંડું મુકી વેંગણાના કાપેલા ભાગને પાછા તેની જગ્યા ઉપર મુકી તે નીકળી નહીં જાય માટે સોજી ખુતારાની. સળીનો એક કકડો હેઠ્ઠી ઉપર સુધી ખોસી લેવો. પછી તળતા બાકી ધી રહેલું હોય તેને પોહોળા પાટીવામાં રેડી તેમાં સેવ જેવા કાપેલા કાદા તળી માહે આડુ લસણુ વધારી તેમાં બાકીનું એક ચમચી નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી માહે વેગણા મુકી ધગધગતે ઘગારે મેલી હેઠેનું પડ નરમ થાયને વેંગણા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તપેલું ઉતારીને ફેરવી ચરીને તદન ધીપર આવેને ઉતારી સોસ રેડી ઉપર ગરમ મસાલો ભભગવવો. પકાવતી વેળા હેઠે ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખવી. એ વેગણાને તળવા હોયનો ઉપર મુજબ ખીમા ભરીને તૈયાર કીધા પછી મોટી તપેલામાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર મોટી ચાળણી મુકી તેમાં વેગણા મેલી ઢાકણુ ઢાકી જરા નરમ થાયને કાઢવાં, ધણુ નરમ કરવા નહીં, તેમજ બાકી પાણી લાગે નહીં તેટલું તપેલામાં પાણી ઓછું રાખવું. પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી જરા થંડાં થાયને ચમચથી કાઢી મુકા પાઉનું કીમ યા રવો બધે સરખો લગાડી ઈંડા દોહવી તેમાં મુકી ફેરવતા વેગણા ભાગી જશે તેટલામાટે ખીજાં દોહવેલા ઈંડા ઉપરથી રેડીને ચમચા વડે બધે બરાબર લગાડ્યા પછી મોટા પેણામાં કુબતુ ધી બરાબર કકડાવી વેગણાને મોટી ચમચથીજ ઉંચકીને પેણામાં મેલી એક પડ તળાયને ઉતારી સંભાળથી ફેરવી પાછું થુલે મુકી ખીજી પડ તળીને કાઢવા એ વાની ધણી સરખ થાયછે.

ખીમો ભરેલાં વેંગણાં ૨ જ.

મોટા પતળા લાખા વેગણા ૩, નકી ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમા રતલ ૦૫, ધી શેર ૦૫, કાદા તોળા ૨, આડુ તોળો ૦

તથા લસણ વાલ પ બેઉ છોલીને છુદેલ, ઇંડુ ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ ના પાદડાં, મોટાં લીલા મરચા ૩ કુદનાના પાંડા ૭, થોડી સેલસ તથા પાર્શ્વી એ પાચે ઘોઘને બારીક કાપેલું, વેલાતી સૌંસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, છુદેલા મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

કાંદાને છોલી બારીક બુકો કાપવો. વેગણાને છોલી ડીચકા કાઠી કાઢવા અને ઉપર ખીમો ભરેલા વેગણામાં લખ્યા પ્રમાણે અંદરથી કોતરી કાઢીને પછી વી જુદુ રાખી કોતરેલા ગરમાથી ત્રીજા ભાગ જેટલો લઈ તેમાં બાકીનો બધો સામાન બગબગ ભેળી વેગણાના ગાળામાં દાખીને ભરી તે બાહેર નીકળી નહી પડે માટે નરમ દોરા વડે ડીચકા તરફનો ભાગ બાધી લેવો અને પોઢેળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં વેગણા મુકી ઢાળીને કોલસાને ઇગારે રાખી એક પડ બરાબર થાયને ઉતારી ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચે ફેરવી પાછું ચુલે મુકી ખીજી બરાબર થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ભભરાવવો. સૌંસને બદલે લીમુનો રસ યા જલદ સરકો પણ ચાલશે.

ખીમો સફેદ બુકાનો.

સફેદ બુકા કોઈ વખત દર્દી નીકળેછે માટે પેટેલે બુકાની ઉપરનું ચામડું કાઢી નાખીને પછી બુકાની જગા કગડાસને ચમચીમાં ચોળી ભેવી અને તેમાં કાકરી જેવું લાગેતો તે બુકા કાઢી નાખવા અને જેમાં એમ કાકરી ભાગે નહી તેવા સોળને ઘોઘ ધાગવાળી છરીથી બારીક ખીમો જેવા કાપવા, પણ તેમ નહી કપાય તો પછી ઉલ્લેકે હાથે દીમડાં ઉપર છુંદીને ખીમો કાળા બુકાનોછે તેમ એનો બતાવવો.

ખીર ચોખાના આટાની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીઠાનો ચોખાનો પેટેલા નબરનો ચાલેલો આટો તથા ખાડ દરેક રતલ ૦૧, સોજી કુપ શેગ ૦૧, બદામની ખીજ તથા કીમનીસ દગખ દરેક તોળા ૨, સોજા ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, છુદેલી એળચી તથા જલકળ બેઉ મલી તોળો ૦૧, ધી ખપ મુજબ

અદામને છાતી બહે કકડા કાપી એ તથા દગાખને ઘાઈ થોડું
ચી કકડાતી તેમા એકે જુડું જુડું તળવુ પછી થોણું શેર થડા
પાણીમાથી જગ જરા કરી બધુ આઠામા બરાબર મેળવી ધીમે
બળને છુટયા કરી ઘાડુ થાયને કુધ ભેળી ખાડ નાખી ઘુંટીને ઘાડુ
જેવું થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળી કપમા ભરી ઉપર અદામ
દરાખ ભભરાવવુ

ખીર ચોખાની.

ચોખાની ઘણીજ ખારીક કણકી ટીપરી ૦ા, સોજી કુધ શેર
૦ા, ખાડ ૨૧૩ ૦ા બામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા
૨, સોજે ગોલાખ નાના ચમચો ૧, છુદેલી એળચી તથા જયફળ
એકે મલી તોળો ૦ા, ચી ખપ મુજબ

અદામને છાતી બહે કકડા કાપી એ તથા દરાખને ઘાઈ થોડું
ચી કકડાતી તેમા એકે જુડું જુડું તળી કાઢવુ પછી ચોખાને સોજ
ઘાઈ અડચો શેર પાણીમા ઢાકીને ધીમી આથે સીજવી પાણી મુકવીને
માફે કુવ તથા ખાડ ભેળી ચુલે સાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને
ખીજ જરા ઘાડી થાયને ઉતારી ગોલાખ તથા એળચી જયફળ ભેળી
કાઢીને ઉપર અદામ દરાખ ભભરાવવી

ખીર રવાની.

ઘઉંના ઝીણો રવો ૨૧૩ ૦ા, સોજી કુધ શેર ૦ા, ખાડ શેર ૧,
અદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૩, છુદેલી એળચી
તથા જયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજે ગોલાખ નાના ચમચો ૨, ચી
ખપ મુજબ

અદામ દરાખને ચોખાની ખીરમા લખ્યા મુજબ તળવી પછી
રવામા એક શેર પાણી ભેળી ચુલે મુકી કકરો પડેને ઘુંટયા કરવુ
અને રવો ચગને ઘાડું થાયને કુધ તથા ખાડ ભેળી છુટયા કરી
ઘટ થાયને ઉતારી ગોલાખ તથા એળચી જયફળ ભેળી કાઢીને ઉપર
અદામ દરાખ ભભરાવવુ

ખીર સાગુચોખાની.

સાગુચો ખા તાળેલા શેર ૦ા, ખાડ શેર ૦ા, કુધ શેર ૦ા, છુદેલી
એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજે ગોલાખ નાના ચમચો ૨.

સાચુઆખાને ચુટી સોજ ધાઇ ઝેક શેર પાણીમા ચુલે મુકી કકરો પડેને ધુટયા કરી ધાડું થાયને દુધ તથા ખાડ નાખી ધાડી ખીર થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખીર સેવની.

જીની ઝીણી સેવ શેર ૦ા, દુધ શેર ૦ા, ખાડ શેર ૦ા, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, છુદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, ધી ખપ મુજબ.

ચોખાની ખીરમાં લખ્યા મુજબ બદામ દરાખને ધીમાં તળવી પછી સેવને ચુટી નવટાંક ધી તથા અડધા શેર પાણી સાથે ચુલે બળતે જોશ આપી ચમચે ભેળીને પછી ધીમી આંચે ઢાકીને રાખવું અને બધું પાણી સુકાય ત્યારે કરછીથી ધુટી નાખી દુધ તથા ખાડ નાખી બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખુરમો.

હાડકા કાઢી નાખેલા નરના નકી ગોસ્તના દોઢ ઇંચના કાપેલા કકડા રતલ ૫, સોજી ધી શેર ૪, નીમક તોળા ૧૫, આખા કાળા મરી તથા જીરું દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨

ગોસ્તને ધોવુ નહી પણ ઝેમજ ચરખી સઉ કાઢી નાખીને સાફ કરવુ અને સોજ નવી ટોપલીમા પડે પડ નીમક સાથે ગોસ્ત ભરી તેની ઉપર સોજી ધોઇને નુછેલુ કેળનુ પાદડ મુકીને અદર બેસ્તું આવે તેટલુ કલઇ ભરેલુ ઢાકણુ યા કોડીની રકાખીને ચડુ મુકી તેની ઉપર વજન મેલીને ચાર પાંચ કલાક પાણી ઝરવા દેવુ પછી કાઢીને ગોસ્તપર વળગેલુ નીમક ખ ખેરી કાઢવુ અને સોજ કલઇ ભરેલી ઉડી તપેલીમા ધી કકડાની તેમાં ગોસ્ત, જીરું તથા મરી નાખી ઘણુ ધાંચે બળતે ઉંધાડી તપેલી મુકવી, પાણી મુદલ નાખવું નહી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવુ અને વીમાજ ગોસ્ત ચરી નરમ અને લાલ થાયને ઉતારી જરા થંડું થાયને ધીમા મેળવીને બરણીમા ભરી ગમેતો ધી સાથે ઝેમજ ખાવુ અને ધી પસદ નહી હોયતો ગરમ કરીને ખાવુ. થંડાની રૂપમા ઝે ગોસ્ત ઘણુ દીવસ રહી ચકેછે. સાફ કીધેલી કુમળી ચાર મરઘીના કટકાનો ઝેમજ ખુરમો યાયછે પણ તેમા નીમક પચી જાયછે માટે દસ તોળાજ લેવુ અને ત્રણ કલાકમાંજ બનાવવુ

ખાંડની મીઠાઈ.

ધણીજ ખારીક દલેલી કુંસ્ટર શુગર થોડી લેવી અને ખાવળના સોજા શુદ્ધરને પાણીમાં ભીનવી કપડાથી ગાળીને તે તથા રંગ કેક તથા જલીનોછે તેમાનો ગમે તે રંગ જગ નાખી આપેલો કઠણુ આટો હોય તેવી ખાડ કરવી અને ફૂલ તથા પાદડાની તરેહના પત્રાના ત્રીણાં છાલકા મોહસ આપેછે તેમા દાખી કાઢી પ્લમ કેક યા ખીજાં કોઈ પણ કેકની ઉપર તરેહ કરવાના કામમા લેવું.

ખાંડવઈ.

મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખ્ખો આટો અથવા ધાયલા ચોખ્ખો આટો રતલ ૦૧, ખાડ શેર ૧, સોજી થી નવટાક, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક તોળો ૩, સોજી કુધ શેર ૨, છુદેલી ઐળથી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાને છોલી ખારીક સ્લાઈસ કાપવી પછી આટાને ચાળી થીમાં ભુજીને ઉતારવું અને ઐક શેર પાણીમાથી તેમા જરા જરા કરી બધુ મેળવીને જરાખી ગાગડો રાખવો નહી અને કુધમા ખાડ વીગળારી ગાળીને મેળવી વીમે બળતે ઘુટયા કરી કઠણુ થાયને આક્રીને સામાન ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનચાને ખીજી થી લગાડી તેમા નાખી કાસીયાના તળીયાને વી લગાડી તે વડે મરજી મુજબનું જડું થાપી ઉપર બદામ પસ્તા ભભરાવી થડું થાયને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડવા. ઘઉંના આટાની પણ ઐ ખાડવઈ થશે.

ખાંડવઈ ૨ જી.

સોજે ત્રીણા રવો રતલ ૦૧, સોજી મીઠાઈનું થી શેર ૦૧, ખાડ રતલ ૦૧, મોડું પાકટ નાળીયેર ૧ ખમણેલું, બદામની ખીજ નવટાક, છુદેલી ઐળથી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલાનું ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલીને ખારીક પીસી. નાળીયેરમાં થોડું થોડું થડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળીને બધુ એ શેર કુધ કાઢીને કપડાથી

ગાળવુ પછી સોજી તપેલીમા રવો નાખી તેમા જરા જરા કરી બધુ દુધ ભેળી જરાખી ગાગડો રાખવો નહીં અને માહે ધી, ખાડ તથા બદામ મેળવી ધીમે બળતે ઘુટયા કરી રવાના ગાગડા વળવા દેવા નહીં. કઠણ થઈ વી છુટુ પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમા અડધી ઇચ્છા જડું થાપી થડું થાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા મરજી પડેતો બે શેર ભેંસના દુધમા નાળીયેરનું દુધ કાઢવુ પણ તેમા પાણી મુદલ લેવું નહીં. દુધની ખાડવઈ વધારે સારી થશે

ખાંડવઈ ધાંનવરઈની.

કાજી ધાનવરઈનીમા લખ્યા મુજબની ધાનવરઈરતલ ગા, સોજી દુધ શેર ગા, ખાડ શેર ગા, સોજી વી શેર ગા, માટુ નાળીયેર ૧ અમણેલુ, છુદેલી એળચી તથા ગયફળ દરેક તોળો ગા, બદામની ખીજ નવટાક, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪

ધાનવરઈને ચુંટી સોજી ધોઈ બે શેર પાણી સાથે ઠાકીને ધીમે બળતે મેલી તદન નરમ થાયને ઘણાજ ઝીણા આધરાની ત્રાખાની ચા રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીથી બધુ છાડી કાઢવુ પછી નાળીયેરમા દુધ નાખી ચોળી ચોળીને બધુ દુધ કાઢી કપડાથી ગાળીને ધાનવરઈમા એ દુધ, વી તથા ખાડ બરાબર મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ધીમે બળતે ઘુટયા કરી કઠણ થાયને બદામને આગમચથી છોલી છુદીને તૈયાર રાખી તે ભેળી ઘુટયાજ કરવુ અને ધી છુટુ પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી ખાડવઈ ૨ જીમા લખ્યા મુજબ થાપીને કકડા કાપવા.

ખાંસી તથા હાંફનું કંટારા યુવરનાં

ફળનું સીરપ.

કંટારો યુવર જે પાનનો યુવર, ફેનીયો યુવર, વાપ ચા થાપરો યુવર, હાથ યુવર એવા અનેક જુદા જુદા નામોથી આજખાતો પણ એકજ જાતનો નાગની ફેણના જેવા પોહોળા પાદડા અને તેની ઉપર લાખા કાટાના છુટા છુટા ઝુમખા સાથેનો યુવર થાયછે, જેની ખેત્રોમા

જાર ભરેછે અને નવસારી પ્રાંત તરફ અને ફાફડો ચુવર અને વડોદરા તરફ વેલાતી થોર તથા અગર થોરી કહેછે, તેમજ કાઠીયાવાદમાં હાથલીથો થોરના નામથી ઝાળખેછે એમ તા. ૧૯ મી ઑગસ્ટ ૧૯૧૧ ના જામે જમશેદમા છાપેલું છે. એ યુવરને ઇંગ્લેન્ડમાં Prickly Pear અથવા Cactus Indicus કહેછે, તેમજ એ ગ્રાડને નીંગર, નીવડુંગ, નીવરણ, લીરંગ તથા મીનચુટ કહેછે અને એના ફળને બોન્ડ, સાબરગોડા અથવા બોડાં પણ કહેછે અને હિંદુસ્તાનીમાં નાગફની અને ફળને નાગફનીકા ગોરા અથવા ગોડે કહેછે એ યુવરના ગ્રાડના ફળ ધડાનાં જેવા લાખ ગોળ લીલા હોયછે અને તે પાકેછે ત્યારે લાલ થાયછે અને તેની ઉપર પણ પાદડાનીજ કાની પણ નાના કાટાના ઝુમખા હોયછે અને વળી તે કાટાના થડમા રવા જેવા બારીક કાટા રહેછે, તે કાટા ખરીને હવામા ઉડી ચામડીમાં પેવશ થઈ ઘણા ભાકાયછે, તેટલામાટે ઘણી સંભાળ ગાખી ફળને હાથ લગાડવો નહી પણ હલવેથી ચીમટા વડે ઉચકવા એ ફળ સીરખ માટે પાકેલાં લાલ પણ તદન કઠણ તોડવા અને મુઝી મોસમનાં મુ બઢના ત્રણ શેર અને વરસાદના દાહડાના ચાર શેર તોળીને લેવા વમલા કદના પંદર સોલ ફળનું વજન એક શેરને આસરે થાયછે પછી એક સોળ ઠીકરાને પ્રથમ ચુલે માટે બળતે ગરમ કીધા પછી બળતુ સેજ આધુ કરી ઠીકરાની ઉપર સમાય તેટલા ફળ નાખી સાફ તવાયા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફળની ઉપરના બધા કાંટા બરાબર બળી જાય પછી કાઢી અકેક ફળને થંડા પાણીથી ઘોષ્ટને તેની ઉપર બાકી કાટા રહેલા હોય તે બધા બરાબર કાઢી નાખ્યા બાદ પાછા બધા ફળને બીજાં પાણીથી બધા સાથે એકઠા ઘોષ્ટને ઉભા બને કટકામા કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી અથવા તદનજ આખા એનેમલના વાસણમા નાખી હાથ વડે ખુબ તરેહ ભચડીને તેમા બે પાશેર થડું પાણી રેડી ઢાકાને ધીમી આથે મેલા અવાર નવાં ઉઘાડીને લાકડાના અમચા યા કલઈ ભરેલી અમચથી ભચડયા કરવું અને ફળ તદન નરમ થઈ દોઢ પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી થડું થાયને ઘણા ઘટ સફેદ કપડાને ઘોષ્ટ નીચીને તેમાથી રસ ગાળી લઈ છુછાને સાફ હાથથી ખુબ તરેહ ભચડીને થોડ થોડ કપડામા નાખીને બાકી

રસ હોય તે નીચવીને કાઢી લઈ તેમા છુદ્દલી ચીનાઈ શાકર અથવા પહેલા નંબરની શાકરીયા ખાડ ગમે તે એક શેર ગાા પીગલાનીને ખીજાં એવાંજ સોજાં ઘટ કપડાને બીનવી નીચવીને તેમાથી અમયું ભચડયા વગરજ ગાળીને ઉપર મુજબતા પણ ઉડા વાસણમાં ચુસે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો. લાંબુ ખાધાથી સરદી થાય એવો વેહમ નહી હોયતો પછી ખાટા લીંબુનો ગાળેલો રસ અંદા નાનો એક ચમચો રેડવો, તેથી સીરપનો મેલ છુટો પડીને વધારે નીતરૂં થાયછે પછી એક પાઇટ એટલે ભરેલુ બે પાશેર જેટલુ તૈયાર સીરપ કરીને ઉતારવું પણ એ રીતે સીરપ ભરીને તૈયાર કરવાને નહી બની શકેતો પછી મધના જેટલુ ધાડું સીરપ થાયને ઉતારવુ અને થંડું થાયને ફરી એક વાર બનેતો મુકા ઘટ કપડાંથી પાછું ગાળીને પછી પાઇટમા ભરીને થંડકમા રાખવુ કારણુ ઉંફવાળી બંધ જગ્યામા રાખ્યવાથી માહે ખમીર ચઢીને ખુચ ઉડી જાયછે તેમજ ખાડું પણ થાયછે, તોપણ આઠથી દસ દીવસ સુધીતો સોજી રહેછે, તે પછી ઉપર સેજ શીણુ આવેછે તોય તે પાકું ગાળીને ઉપ્યોગમા લઈ શકાયછે, પણ તદનજ ખટાસ થાય ત્યારે પીવુ નહી બનતા સુધીતો સીરપ થોડું થોડું તાજુ જ બનાવવું, પણ તેમ નહી બની શકે અને વધારે બનાવવુ હોયતો તેમા ઉપલે હીસામે પાણી રેડવુ નહી કારણુ તે બધુ બળતા ઘણો વખત લાગે એટલુજ નહી પણ બધો કસ બળી જવા સાથે રસનો તેજદાર ગ પણ ઝાપો પડેછે, તેટલામાટે આપણી સમજણુ મુજબ ધારીને પાણી આછું નાખવું જોઇયે ખાસી તેમજ હાઈન ઉપર દીવસમા બેથી ત્રણ વખત એકથી દોઢ નાનો ચમચો (દૈનર્ટસ્પુન) ભરી સીરપમા એવાજ બેથી ત્રણ ચમચા ભરી થંડું પાણી બેળીને ભોજન લેવાની પંદર વીસ મીનીટ આગમચવી પીવુ પણ ખાસી હાઈનતુ ઘણુ જોર હશેતો તેને થોડા દીવસમા એથી ફાયદો થશે નહી, ખાચો નાખ્યા વગર ખતથી ચાલુ બે ત્રણ માસ અથવાતો બરાબર નગમ પડે ત્યા સુધી બીધાથી ઘણો ફાયદો થાયછે એ સંબંધુ છતા પેહલે પોતાના ધરના ડોક્ટરની સલાહ લેવી અને તે રજા આપે તોજ એ સીરપ પીવુ, તેની સલાહ લીધા વગર કોઈએ પણ એનો ઉપ્યોગ કરી કરવો નહી જે ટેકાણે રોજ એ ફજ તાજાં મળી શકતા હોય ત્યા સીરપ બનાવીને લેવાની જરૂર

નથી સાત આઠ ફળના પ્રથમ ઉપર મુજબ કાઠા બાળી ધાધને બરાબર સોળાં કીધા પછી ભચડીને તેનો રસ કાઢી બીનવીને નીચવેલાં ધટ કપડાથી ગાળી તેમા ટેસ્ટ મુજબ જરા ખાડ ભળીને એ રસમાંથી દીવસમા બે ત્રણ વખત પીધાથી સીરપનાં જેવીજ અસર થશે. આઈસક્રીમનો રંગ આપવા માટે પણ એ ફળનો રસ વપરાયછે.

ખાંસી તથા હાંફનનું શરબટ.

ચીનાઈ શાકર શેર ૫ છુંદેલી, માટા નવાં સુકાં અંજીર શેર ૧ ને નવટાંક, વરચુંદા શેર ૦ાા, ઉનાઈ શેર ૦ા, કાળી દરાખ; જીરૂ, ચુલબનસફા, ખતમી; હંસરાજ; જેથીમધ તથા ખમખાજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩

બધા સામાનને સાફ કરી તેમાથી જે ધાવા જેવા હોય તેને થંડાં પાણીથી સોળે ધાઈ નુછી બરાબર કોરડો કરીને પછી બધા સામાનને સોજી ખલમા ખોખરો કરવો અને તદન કલઈ ભરેલા વાસણમાં નાખી તેમા સોજી થકુ પાણી આઠ શેર રેડીને બે દાહડા ઢાકી રાખ્યા પછી ત્રીજે દાહડે કાઢી તદન કલઈ ભરેલા ઉડા તપેલામા ચુલે ધીમે બળતે મુકતુ અને બધુ નરમ થઈ માહે ત્રણેક શેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી થકુ પડેને હોય વડે ચોળવુ પછી ખાડીના સોળાં જાંજરાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ધાઈ નીચવીને એક કલઈવાળાં તપેલાં ઉપર દારીથી બાધી તેમાથી બધા રસ ગાળી લઈ છુછામા ખીજીું બે શેર પાણી રેડી પાછું ચુલે મુકી અડધુ પાણી બળેને ઉતારી ઉપર મુજબ ચોળી ગાળીને છુછા ફેંકી દેવા ભારખાદ કપડાને ધાઈ ગાળેલા રસમા શાકર પીગળાવીને પાછુ ગાળી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને ઇંગારે રાખી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને શરબટ પતણું રેહતાં ખીગડી જશે તેમજ ધણું ટાઈટ કીધાથી બંધાઈ જશે, માટે એ બેમાની વચમાનું બરાબર માસવાણુ થાયને ઉતારી થકુ પડેને બાટલીઓમાં ભરીને લાખ લગાડી પેક કરતુ ખાસી અથવા હાંફ હોય ત્યારે સહવાર સાજ એક નાનો ચમચો (દેન્ટસ્પુન) શરબટમા એક વાઈન ગ્લાસ થકુ પાણી ભળીને પીવુ હાંફનનું જોર વધારે હોય ને વખતે પીધાથી પણ તુર્તવેળા આરામ થાયછે

ઐવી.

કાદા તથા વા દરેક થેર ૦૧, કોથમીર જુડી ૩ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨-૩ મેઉ ધાઇને બારીક કાપેલું, નીમક તથા આંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચોખ્ખાનો આટો તોળો ૦૧૧૧, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ મેઉ છોશીને છુદેલું, મરચાની જુકી વાલ ૫, સોજે જલદ સરકો નાના ચમચા ૨.

કાંદાને છોલી ધણીજ બારીક જુકો કાપી ધીમા શીકો લાલ તળી માહે આડુ લસણ નાખી તેનો તળવાનો સોહડમ નીકળેને બરાબર લાલ થાયને એક પાથેર પાણીને આટા સાથે બરાબર મેળવીને માહે તે તથા બધા સામાન બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ઐવી ઘાડી થાયને ઉતારવી સરકો જલદ નહી હોયતો થોડો વધારે નાખવો એ ઐવી ખાવામા સોસના જેવી લાગેછે જો ઐવીના કટલેસ માટે ગોસ્તની ઐવી નહી હોયતો ઉપર મુજબ એ ઐવીનો બધા સામાન તૈયાર કરવો પણ એને ચુલે મુકીને ઘટ કરવાને બદલે તળેલા છ કટલેસને પેણામા પાથરી તેની ઉપર રેડીને પછી ઢાકી થોડી વાર પછી પેણાના કડા પકડીને હલાવવું અને કટલેસ કુળે અને ઐવી ઘટ થાયને ઉતારવું.

ઐવી ટામોટાંની.

કટલેસ ઐવીના તથા ટામોટાંની ઐવીના આમ્મિ ચોપડીમાછે તેમા ટામોટાંની ઐવીના બનાવવા લખેલાછે તે મુજબનો બધા સામાન તૈયાર કરવો પણ તેમા લખ્યા પ્રમાણે તળેલા કટલેસ ઉપર રેડવાને બદલે એ તૈયાર કીધેલા સામાનને એક જોશ આપ્યા પછી ઇગારે ઐવી ઘટ કરીને ઉતારવી અને કોઇ વાનીમા એ ઐવીનો ખપ હોય ત્યાં એ વાપરવી.

ગાજરપાક.

સોજા ગોલાખી છાલના અને અદરથી ઘેરા રંગના નીકળેછે તેવા મોટા પણ કુમળા ગાજરને છોલવા નહી પણ છરીથી છાલને આખવી કાઢી બે ફાડ્યા કાપી વચમાનો લીધો યા પીળા રંગનો ભાગ હોય તેટલું કાપી કાઢીને પછી અંકેક ઇચ જેટલા કાપેલા કકડા થેર ૧,

સોજીં દુધ શેર ૨, સોજી ખાડ શેર ૧૧, સોજી માખણુ ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, ઝિળચીના દાંણા તોળા ૨ જદા છુદેલા, જયફળ તોળો ૧૧ આરીક છુદેલા, બજી સોજી ગોલાખ પાશેર ૦૧

બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપવા અથવા પતળી સ્લાઇસ કાપવી અને ધીને બરાબર કકડાવી તેમા શીકી લાલ તળીને કાઢી લેવી ગાજરને પાણીમા તદન નરમ બાપી બધું પાણી કાઢી નાખી સેજ પણ કકડો રેહ નહી તેમ ધુટીને નરમ માવા જેવાં કરી કલઈ ભરેલા પાટીયામા દુધ સાથે બરાબર ભિળી ચુલે બળતે ત્રેલી ધુટયા કરવુ અને ઘાડા દુધપાક જેવુ થાયને માહે ખાડ ભિળી ધુટયા કરી તે પીગળેને ધી નાખી પાછુ ઝિવુ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવુ અને જરા કુકું જેવું થાયને ઇડાને ભાજી ખુબ દોહવી માહે તે ત્રેળવી પાછુ ચુલે ઇગારે ધુટયા કરી સેજ કહણુ અને ચીવટ થાયને ગોલાખ નાખવો અને તે બળીને પાછું ચીવટ થાયને ઉતારી ઝિળચી જયફળ ભિળી જગ થંડુ થાયને તળેલી બદામ ભિળવી ઇડાં પસદ નહી હોયતો તે નાખ્યા વગર બનાવવો એ ગાજરપાક જેવામા ઇડાંપાક જેવો લાગેછે પણ સ્વાદમા વધારે સારો થાયછે

ગુંદર.

સોજી તાજીં દુધ શેર ૧૦, સફેદ ખાડ શેર ૫, સોજી બાવળનો ગુંદર, સોજી મીઠાઇનુ ધી તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૧, છુટીને આળેલી સુક શેર ૦૧, છુદેલી ઝિળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧.

બદામને છોલી આખી તળીને છુદેલી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી ગુંદરને છુદેલી આળી ધીમા તળીને કાસીયાથી વાટવો. પછી સોજી તપેલામા દુધ નામી બે કકરા પાડી તેમા ગુંદર નાખી ધીમે બળતે ધુટયા કરવુ અને માવા જેવું થાયને ધીમે પાછું કકડાવી તે, સુક તથા બદામ ભિળવી અને આગમચથી ખાડનો ટાપટ શીરો તૈયાર કરી રાખી તે નામી ઇગારે ધુટયા કરી તળીયે લાગવા દેવુ નહી. ધી છુટ્ટ પડે અને ગુંદર લાલ થાયને ઉતારી ઝિળચી જયફળ ભેળવુ

ગુંદર ૨ બે.

સોજી ખાંડ શેર ૧૦, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૯, તાજી દુધ શેર ૫, તદન સુકું ધઉંતુ દુધ તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૨, સોજો આવળનો ગુદર, ભાજેલી કમરકાકડી, સુકા સીંગોડાં, ચારોળી ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સુકા ગોખર દરેક શેર ૧, છુદીને ચાળેળી સુકી મેદા સુકું તથા ખસખસ દરેક શેર ૦.૧, પીપળીચુળના ગાઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક શેર ૦.૧, પંજખી સાલમ તોળા ૫, છુદેલી ઝેળચી તોળા ૨ તથા જયફળ તોળા ૧

સોજાં વાસણુમા પાચ શેર થ ડા પાણી સાથે ગુદરને પદર કલાક ભીનવી રાખવો. બધા મેવાને છોલી બદામ પસ્તાની સ્લાઈસ કાપવી. બાકીના બધા સામાનને જીદો જીદો છુંદીને ચાળવુ પછી ધીને બરાબર કકડાવી તેમા પેહેલે મેવાને જીદો જીદો તળીયા પછી જરા જરા ધીમા ગોખર; કમરકાકડી, સીંગોડા અકેક પછી તળી છેલ્લે જરા વધારે ધીમા ધઉંતા દુધને લાલ તળવુ ત્યારબાદ ઝેક સોજાં કલકલાવાળાં તપેલામા દુધ સાથે છુદેલી સાલમ ભેળી ચુલે ધુટયા કરી માવો થાયને ઝેક શેરને આસરે ધી નાખી માવાને ઇંગારે લાલ કરવો. પછી ઝેક શેર જેટલુ ધી જીદું કાઢી પાણી સાથના ગુંદરને પાણીમા બરાબર મેળવીને પછી સોજા તપેલામા ચુલે મુકી ધીમાથી જરા જરા નાખતા જઈ ધુટયા કરવું અને બધું બળીને ધી છુટું પડેને ઉતારવુ. ને પછી ખાડનો જરા ટાઈટ રીરે કરી થંડો પાડીને તેમાં બધા સામાન ભેળી ઇંગારે ચમચથી ફેગ્યા કરવુ અને ધી છુટું પડેને ઝેળચી જયફળ ભેળીને ઉતારી જરા થ ડા થાયને છેલ્લે તળેલો મેવો મેળવવો.

ગુંદર ૩ બે.

સોજો આવળનો ગુદર તથા સોજી તાજી મેદા આડુ દરેક શેર ૧, મીઠાઈનું ધી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨.૧, છુદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૧

ગુંદરનો કચરો કાઢી છુદી ચાળીને ધી કકડાવી તેમા તળી કાઢી કાંસીયાથી વાટવો. પછી આડુને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં તળેલો ગુંદર, ખાંડ તથા ઝેળચી જયફળ ભેળી ઝેક રસ કરી ઝેક

અપર ઠાંકણની અરણીમા ભરી ઠાંકીને કપડાથી મોઢું બાધી ચોમાસાંની રૂપમાં ચાલીસ દીવસ રાત દીન ચુલા આગલ અરણી મુકી રાખવી, પણ બીજી રૂપમાં ઐટલાજ દીવસ અને રાત કાર તેમજ તડકાંમાં મુકીને પછી ઉપયોગમા લેવા એ યુંદર ખાધામાં બહો યંડાછે.

યુંદર ૪ થો.

સોજો બાવળને યુંદર થેર ૧, સફેદ મેદા ખાંડ થેર ૪, સોજું ભેંસનું દુધ થેર ૪, સોજું મીઠાઈનું ધી થેર ૧૧, બદામની બીજ; ભાજેલાં પસ્તા તથા ગોખર દરેક થેર ૦૧, ઐળચીના દાંણા તોળા ૨ તથા જયફળ તોળા ૦૧૧ બેઉ છુંદેલું.

ગમેતો યુંદર બનાવવાની ઐક દીવસ અગાઉ અને ગમેતો તેજ દાહડે ખાડનો ટાપટ ધાડો શીરો કરવો ગોખર ઐમ છુંદવાં કઠણ પડેછે માટે આખો દાહડો તડકે મુકીને પછી સાંજે ઐક દીવસ અગાઉથી છુંદીને ચાળવાં યુંદરને છુદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ પસ્તાને છોલી ઘોષ કોરડું કરી બધા ધીને મોટી કઠાઈમાં અરાખર કકડાવી તેમા એ બેઉને જુડુ જુડું લાલ તળીને છુદવુ. પછી બાકી રહેલા ધીમા યુંદરને લાલ તળી ત્રાખાના ખુનચામા નાખી કાસીયાથી વાટવો અને ઐમાથી બાકી વધેલા ધીમા ગોખરને લાલ ખુંજવો ત્યાગ્યાદ તદન સાફ કલઈ ભરેલા તપેલામા દુધ સાથે યુંદર મેળવી ચુલે ઘુંટયા કરી દુધપાક જેવુ ધાડું થાયને ગોખર તથા શીરો ભેળી ઘુંટયાજ કરવુ અને સેજ ઘટ થાયને મેવો ભેળવો અને જરા કાણુ જેવો થાયને ઐળચી જયફળ ભેળાને ઉતારવો. એ યુંદર મળાડનો થાયછે કોષ વેળા દુધમા યુંદરને ઉકાળતો વેળા દુધ કાઠી જાયછે, પણ તેની ચોંતા નહી, તેમજી થાયતો દુધનુ પાણી બળી જાય પછી ઉપનીજ રીતે બીજો સામાન ભેળીને બનાવવો. પણ તેમ કાઈ બીગડતો નથી, મળાડનોજ થાયછે. માવો નાખીને યુંદર બનાવવો હોયતો તેમા દુધ લેવુ નહી પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમા એ થેર મોલો માવો મેળવી યુંદર તથા ગોખર નાખીને પછી ઉપનીજ રીતે યુંદર તૈયાર કરવો.

યુંદર ૫ મો.

તાજું દુધ થેર ૨૧, ચીનાઈ શાકર તથા સોજો બાવળને યુંદર દરેક થેર ૧, સોજું મીઠાઈનું ધી થેર ૦૧૧, છુંદેલું જયફળ ૧, પીપળી મુળના ગાઠ તોળા ૦૧ છુંદીને ચાળેલા.

ગુંદરને છુદી તારની ચાળણીથી ચાળી ધી કકડાવી તેમાં તળી કલધવાળા ખુનચામા નાખી કાસીયાથી વાટવું શાકરને જરા ખોખરી કરવી. પછી સોજ કલધવાળા પાટીયામા કુધને ત્રણ કકરા પાડી તેમા તળેલાં ધી સાથેજ ગુંદર નાખી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટ્યા કરી જરા ઘટ જેવું થાયને શાકર નાખી ધુંટ્યાજ કરી જરા વારે પીપળીમુળ નાખી માવા જેવું થાયને ઉતારી ઝેળચી જ્યક્ષળ બેળવું.

ગુંદરપાક ભર્યનો.

મીલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણું રવો દરેક રતલ ૦૧, સોજ મેદા ખાડ શેર ૧૧, સોજું માખણુનું ધી થંડીની રૂટ હોયતો શેર ૧૧ અને ખીજ રૂટમા શેર ૧, બદામની ખીજ તથા ઝીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને ઘોષને ફારડી કરવી. પછી ધી કકડારી તેમા બેઉ જુકું જુકું તળી કાઢી ઝેળ ધીને સોજ તપેલામા નાખી તેમા આટો તથા રવો નાખી ઈંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી બુજવો. પણ સેજખી રતાસ પકડવા દેવો નહી. પછી ખાડ બેળી બદામ દરાખ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તળીયે કે ખોરકુપર સેજખી લાગીને લાલ થવા દેવું નહી. ખાડ બેળીયા પછી પાચ નીનીટમા ઉતારી ગોલાખ બેળી એક ખુનચામા દોઢથી બે ઇંચ જદો સરખો થાપી થડો થાયને ત્રણથી ચાર ઇંચ માટા ચોરસ કકડા કાપી તવાયા વડે ઉપાડીને કાઢવા.

ગુંદરપાક હોરાજનો.

સોજે કઠણ મોલો માવો તથા સોજું મીઠાઇનું ધી દરેક શેર ૨, સોજ ખાડ શેર ૧૧, સોજે મકલાઇ ગુંદર શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ તથા લાનેલા નવા કંદારી પસ્તા દરેક શેર ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫.

ચાર ચમચી થંડાકૃપાણી સાથે કેસરને સોજ ખલમા ઘણી ખારીક વાટવી. બદામને છોલવી અને પસ્તાને કપડામાં નાખી ચોળીને ઘસટા નીકળે તે ઉક્ષીને કાઢી નાખી એ બેઉને ઝીણું છુંદવું.

અુદરના ત્રણ ભાગ કરવા અને સાફ ત્રાદી કઠાઈમાં બધું ધી કકડાવી તમાં અુદરના અકેક ભાગને જુદા જુદા કકરે. પણ સફેદ તળી મોટા ત્રારાથી કાઢી કલઈવાળા ખુનચમા નાખી એવાજ કલઈ ભરેલા કાંસીવાના તળીયાથી વાટવો. પછી કઠાઈમાંથી બધું ધી કાઢી લઈ ખાલી કઠાઈમાં માવો તથા ખાડ નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બધું પીગળીને બેડ મળી જાયને થોડીવાર પછી કકડેલા ધીમાંથી નવટાક જેટલું એમાં નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ખાકીનો બધો સામાન બેળી ચમચથી પાચેક મીનીટ ધુંટયા કરવું. પછી એક સોજ ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં સફાઈથી અડધી ઇંચ જલો થાપી પાચ સાત કલાકે ઠરે પછી ડાયમંડ આકરના કાપ સુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડવા. ઉપલા સામાનનો અુદરપાક શેર પાંચ થાયછે.

અુદર ફાકવાનો.

સોજ ખાવળના અુદરના મોસખી ચણા જેટલા કકડા તથા ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૧, એજચીના દાણા તોજો ૧

અુદરને ઠીકરા ઉપર બગબર ખુંજ છુદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. શાકરને પણ છુદીને ચાળવી. એજચીને ખારીક છુંદવી. પછી એ ત્રણડે બેળી સહવાર સાજ ઉપસેસો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ એ અુદર લમને ફાકી ઉપરથી એક ગોટ પાણી પીવું.

અુદર ભર્યનો.

સોજ ખાડ શેર ૭, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૬, સોજે ખજૂર શેર ૫, તદન નવુ સોજી સુકું કોપર. સોજે ખાવળનો અુદર તથા તદન સુકું સોજી નવુ ધઉંનું દુધ દરેક શેર ૨, સુકા સીંગોડા શેર ૧, બદામની ખીજ, ભાજેલા પસ્તા; ક્રીસમીસ દરાખ, સોજી સુકી મેદા સુકું તથા ચારોળી દરેક શેર ૦૫, ખસખસ નવટાક, જયફળ ૨, એજચી તોજા ૪, જવ ત્રી તોજો ૧

કોપરાને છોલી ધણુંજ ખારીક ભુકાં જેવું કાપવું. અુદર, ધઉંનું દુધ, સુકું, સીંગોડાં, એજચી, જયફળ તથા જવ ત્રી બધું જુકું જુકું છુદી પેહલી ચાર ચીજને તારની ચાળણીથી ચાળી ચાળતા વધે તેને

પાછું છુદીને ચાળવું ખસખસને ચુંટવી. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળીને છોલી પેહલી બે ચીજના ત્રીણા કકડા કાપવા ખજુરના ઠરીયા કાઢી સોજો કરવો. પછી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં મેવાને જુદો જુદો તળીયા પછી બધું ધી સોજી તપેરીમાં કાઢી લેવું અને તેમાંથી જરા જરા નાખી ખીજો સામાન જુદો જુદો તળવો અને જરા વધારે ધી નાખી ઘઉંનું કુંધ લાલ તળીને કાઢી લઈ એમજ ધી નાખી યુદરને તળી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી એવાજ સોજ કાસીયાથી વાટી નાખવો અને જરા વીમાં કોપરાંને તળીયા પછી કઢાઈને ઉત્તળી સાફ કરી તેમાં થોડું ધી કકડાવી માહે ખજુર નાખી જરા તળવો, ચીવટને કઠણ થવા દેવો નહીં અને પોચોજ રાખી સેજ પણ ગાગડા રહે નહીં તેમ ખુબ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો ભારખાદ ખાડમાં બે શેર પાણી રેડી ચુલે મુકી બીજોને ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળી પાછો ચુલે મેલી ટાઇટ શીરો કરી ઉતારીને ખજુરમાં જરા જરા નામી ખુબ મેળવીયા ખાદ યુદર, એળચી, બચકળ તથા જાવત્રી જુદું રાખી બારીના બધા તળેલાં વાંના માહે નાખી ચમચે બરાબર એકરસ કરી ચીમે બળતે ઘુંટયા કરી તળીયે લાગવા દેવું નહીં થાપવા જેવું કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારી બાકી રહેલો સામાન બેળી ઉપર બધું ધી તરી આગ્યુ હોય તે પસંદ નહીં હોયતો કાઢી નાખી કલઈવાળી કથરોટમાં બે ઇંચ જાડુ થાપી ઠરેને ચાર ઇંચ જેટલા મોટા ચોરસ કકડા કાપી તવાથા વડે ઉપાડવા થાપેલો નહીં પણ નરમ કરવો હોયતો જરા પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારવો. શેખ હોયતો છ આનાનું બત્રીસુ છુદી ચાળીને ખીજ સામાન બેચુ તે પણ નાખવું

ગુલકંદ.

ચીનાઈ શાકર શેર ૩, સોજાં ખુબખોવાળા તાજા ગોલાખના ફુલની પાદડી શેર ૧

ઉપલી બેઉ ચીજને જુદું જુદું બારીક છુદી બગબર બેળીને સોજ નવા પત્રાના ગોળ દાખડામાં યા બરણીમાં ભરવો ખીજ રીતે કરવો હોયતો ઉપલા હીસાબની છુદેલી શાકરનો ટાઇટ શીરો કરી

ઐટનીજ છુંદેલી ગોલાખની પાદડી નાખી ઇંગારે મુકી અવાર નવાર
અમચ ફેરવતા રહી શીરો ટાછટ થઈ ચલકંદ મુકો થાયને ઉતારી
થંડો થાયને ભરવો ચલકંદ જીનો થયાથી સારો થાયછે.

ગુસખરી દાઈફલ.

છલટામાંથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસખરી દુધ ભરવાના પાથેરાનાં
માપથી ભરેલી ત્રણ પાથેર લેવી અને તોળેલી હોયતો તે તોળા ૨૫,
સોજ ખાડ થેર ૧ ને ઉપસેલા ભરેલા નાના અમચા ૨, સોજી દુધ
થેર ૦૧, તાજા ઇડા ૩, શેરીવાઈને નાના અમચા ૪, સેવંચ અથવા
સોજ આરાઈટ ખીસ્કીટ ૨તલ ૦૧, વેનીલાનુ અથવા લોજીનું ઍસેન્સ
ટીપાં ૪૫ (અમચી પોણી).

ખીસ્કીટને ખીસોરની દીશમાં હેઠે સરખી ગોઠવીને પછી તેની
ઉપર અમચાથી ફરતો વાઈન રેડીને ભીનવવી ગુસખરીને ઘાઈને
તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં યા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી
હોય તેવા ઍનેમલના આખા વામણમાં ઐ-થેગ ખાડતો ઘણોજ ટાછટ
શીરો કરીને તેમાં નાખી લાકડાંના મોટા અમચાથી ભેળીને ધીમી
આથે ઉંઘાડું રાખુ અને ગુસખરી ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ફેરવી
ઘાડો શીરો થાયને ઉતારી પાચેક મીનીટ પછી ખીસ્કીટની ઉપર
દીશમાં શીરા સાથેજ પાંચરીને મુકવુ ત્યારબાદ બાકી રહેલી બે
અમચા ખાડને દુધમાં પીગળાવી ગાળીને ઇડા ભાજી ખુબ તરેહ
દોહરીને માહે તે ભેળી ચુલે ધીમી આથે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ધુટયા
કરવું. કારણ હાથ રાખ્યાથી દુધ ફાટી જાયછે પછી દુધપાક જેવુ ઘાડું
થાયને ઉતારી તદન કુકુ જેવુ થાયને ઍસેન્સ ભેળીને દીશમાં ભરેલા
ગુસખરીના મુરખ્યાની ઉપર ઐને સફાઈથી સરખુ પાથરવું કદાચ દુધ
ફાટી જાયતો કાઢી નાખુ નહી પણ કપડામાં નાખી પાણી ગાળીને
કાઢી નાખીને પછી પાંચરવુ ઐ ઘણુ મજાહતુ થાયછે પણ દીશમાં
પાણી ભરાય નહી તેમ સભાળથી આઈસમાં મુરીને થંડું કીધેલું
વધારે સારૂ લાગેછે.

ગુસખરી ફુલ.

છલટા કાઢેલી સોજ પાકી ગુસખરી તોળા ૩૩, સોજ કાણુ
ફીમ ૨તલ ૦૧૧, સોજ ખાડ ૨તલ ૦૧, તાજા ઇડા ૬, અમણેલું

જયફળ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ઘણા સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, દલેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાડ ખપ મુજબ

ગુસખરીને ઘોઈ સોજ કરીને કોડીના મોટાં બોલમા ભરી તે બરાબર કુબે તેટલું કકડતું પાણી તેની ઉપર નાખી એક બે મીનીટ પછી તેની છાલ છોલી શકાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢી લઇને છાલ છોલવી અને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગુસખરી નાખી તે કુબે તેટલું થકુ પાણી રેડીઢાંકીને ઇગારે રાખી અવાર નવાર ઉંધાડી લાકડાના યા રૂપાંના ચમચાથી ભચડયા કરવું અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ઘણા ત્રીણાં આધરાંની તદન કલઈવાળી ચાળણીમાંથી છાકી કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ તપેલીને ઘોઈને તેમા છડા ભાજી ખુબ તરેહ દોહવી માહે ખાડ ભેળી છાડેલી ગુસખરી તથા ક્રીમ મેળવી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને કંઈણ થાયને જયફળ તથા ગોલાખ ભેળી તે મુકાયને ઉતારી છાલકા દીશમા સફાઈથી પાચરીને મુકી તેની સપાટીની ઉપર તારની ચાળણીથી દલેલી યા છુંદેલી ખાડતુ જલુ જેવુ પડ છાટી ગમેતો આઈશમા મુકી થકુ કરીને ખાવું.

ગુસખરી વાંટર.

છલટામાંથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસખરી રતલ ૧૧, સોજ સફેદ શાકરીયા ખાડ રતલ ૦૧, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧

ગુસખરીને ભચડી તેનો બધો રસ કાઢી એ રસ જેટલુંજ સોજુ ગાળેલું પાણી, ખાડ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ચાખી જોવું અને ખટાસ વધારે લાગેતો ખીજ થોડી ખાડ ભેળી ત્રણ ચામ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી કપડાંથી ગાળી થકુ પડેને ખાટપીમા ભરી લાખથી પેંક કરી મુકી થકુવાળી જગ્યામા ગપ્પુ અને ખપ પડે ત્યારે આઈસમા થકુ કરીને પીવું.

ગોળ પાપટી.

સોજો નરમ પટની ગોળ શેર ૨, સોજુ ધી તથા મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળેલો દરેક શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧

સોજ થાળીને જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી ગોળને કાપી બુકો કરી માહેથી કચરો કાઢી સોજો કરી એક તપેલીમા એક પાથેર પાથી સાથે મેળવીને ચુલે વીમ બળતે મુકી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બન્ને ગોળ બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી કલ્હ બરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીની ઉપર જાજરા કપડાને દોરીથી ઓળીની કાની બાવી તેમથી ગોળને ગાળી કાઢી પાછો ચુલે મુકી પાચેક મીનીટ પછી માહે ધી નાખવું. તે પછી થોડીવારે જરા જરા કરી માહે આટો નાખી ચમચે બરાબર મેળવી ગાગડો રાખવો નહી અને અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી કઠણ નહી પણ ઘણુ ઘટ વાયને એળચી જાયકળ ભેળી ઉતારીને ગુર્ત થાળીમા રેડી દેવું, પણ તપેલીની બેરડુપર કે હેટે કઠણ જેવુ થાય તેને ચમચથી કાઢી તે થાળીમા નાખવુ નહી, કારણ તે વધારે કઠણ થયલુ હોવાથી થાળીમાની ગોળપાપડી ચુ થાઇ જાયછે ગોળપાપડી તદન વડી પડી બરાબર બધાયને છરીથી ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી ફેરવીને મુકવા ગમેતો બદામની તવટાક ખીજને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઇ ફેરડી કરી ખીજ થોડાવીમા કકરી બદામી રગની તળીને આગમચથી તૈયાર કરી રાખી એળચી જાયકળ સાથે એ પણ મેળવી પાથેરને બદલે ા રતલ આટો નાખ્યાથી બધાયા પછી ગોળપાપડી વધારે કઠણ થાયછે આટા વગરની ગોળપાપડી બનાવવી હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસને તળવી અને એળચી જાયકળને છુંદવું, પછી ઉપલાજ હીસાબના ગોળને કાપી બુકો કરી માહેનો બધો કચરો કાઢવો અને ઉભા ઘાટની કલ્હવાળી તપેલીમા ા રતલ સોજ' ધી સાથે ગોળ નાખી વીમી આચે મુકવુ અને ગોળ પીગળી ગયા પછી અગ નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી માહે જરા પરપોટા આવવા માટે કે ગુર્તજ ઉતારી પાડીને ધી લગાડેલી થાળીમા રેડીને પછી ઉપર બદામ, એળચી તથા જાયકળ ભભરાવી તદન થંડું થાયને ઉપર મુજબ કકડા કાપીને ઉપાડવા તપેલીમા વળગેલું કાઢીને થાળીમા નાખવુ નહી

ગોળપાપડી માવા, પેંડા અથવા બરફીની.

માવો, પેંડા અથવા બરફી બે ચાર દીવસનુ ખાધામા આવે નહી ત્યારે તેને ભાજીને બુકો કરી એક શેર માલો માવો હોયતો ગેમા

અડધા શર સોજી ખાડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરવું અને શીકા લાલ રંગનું થાયને ઉતારી થાળી અથવા રકાખીને જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી કાસીયાના તળીયાને જરા ધી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જીંડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી બંધાયને કકડા ઉપાડી સેવા મીઠા માવા તથા પેંડામા ખાડ જરા આછી નાખવી પણ બરશીમાતો ખાડ મુદલ નાખવી નહીં અને ઝેની ગોળ પાપડી પણ ઝેજ રીતે બનાવવી

ગોળપાપડી માવા વેંનાલાની.

સોજી બે સતુ કુધ શર ૪, સોજે તાજે કઠણ માસા માવો શર ૨, સોજી સફેદ મેદા ખાડ શર ૧, સોજી કઠણ માખણ રતલ ૦૧, સોજી ધઉંનુ કુધ તોળા ૩, વેંનાલાનુ ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩, સોજે ગોલાખ પાશર ૧૧, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

માવાને હાથથી બધા છુટો પાડી માખણને પણ ઝેમજ છુટું કરીને તૈયાર રાખવું ધઉંના કુધને અડધા શર થ ડાં પાણીમા પીગળાવી મુકવું કુધમાં ખાડ પીગળારી ગાળીને મોટા કલઈ ભરેલા પોહોળા પાડીયામા નાખી ચુલે બળને ઉધાડ મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચે ધુટ્યા કરી ઘટ થાયને માહે માવો નાખી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું અને પાચ મીનીટ પછી માખણ નાખી ઝેમ ફેરવ્યાજ કરવું અને ધઉંનુ કુધ હેઠે ઠરી ગયલુ હથે તેને માછું પાણી સાથે બરાબર મેળવીને માખણ નાખ્યા પછી પાચેક મીનીટે ઝે મેળવેલું કુધ તપેલામા બરાબર મેળીને ધુટ્યાજ કરવું અને બંધાય તેવુ કઠણ થાયને ઉતારવું અને ઝેક સોજી ખુનચાને તથા કાસીયાના તળીયાને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તપેલામાની ગોળપાપડીની મેળવણીની વગળને જલદી કાઢી નાખીને પછી તેમા વેંનાલા ભેળી ખુનચામા નાખી કાસીયાના તળીયાથી ઝેક ઇંચ જીંડી થાપી જરા ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી ખીજે દીને ભાગે નહીં તેમ ધારવાળા તવાથા વડે કકડા ઉપાડી સેવા

ગોળપાપડી સેવની.

સોજી સેવ તથા સોજે ગોળ દરેક શર ૧, સોજી ધી શર ૦૧, છુદલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧

સેવને ચુંટી ધી કકડાવી તેમા ઝાકી લાલ તળવી. ગોળને ભાંજ
એક પાથેર પાણી રેડી ચુલે મુકી ગોળ પીગળેને ઉતારી ગાળીને પાહું
ચુલે મુકવુ અને બરાબર આસવાળો પાકો શીરો થાયને તળેલી સેવ
ધી સાથેજ માહે નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવુ થાયને
ઉતારી એળચી જયફળ ભળીને કલઈ ભરેલા ખુનચાને ધી લગાડી
તેમા આડધી ઇંચ જાદી ગોળ પાપડી થાપી ઠરે પછી ચોરસ કકડા કાપી
થંડું થયા પછી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા

ગોલાબ છરી.

શીરો બનાવવાની રીતમા બંધાયા પછી પતી કરેતો તે ભાગી
જય તેવો શીરો બનાવવા આમ્મે ચોપડીમા છાપેલુ છે તેવો શીરો
બનાવી એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જગ ધી લગાડી તેમાં રેડવો.
દસેક મીનીટ પછી લોઢાની મોટી છાલકી કઢાઈ આવેછે તેને અથવા
પોલોળી છાલકી તપેલીને જરા ધી લગાડી તેમા શીરો નાખી દધ બે
હાથે તે વાસણુ પકડીને પાચ સાત મીનીટ ખુબ હલાવવું. ત્યારબાદ
ખીજ એવાજ સોજ ખુનચામા નાખી ગરમ હોય તેટલાજ તેનો ગોળો
કરવો અને આગમચથી છ ઇંચ લાંબા જાદા સાફ ખીલાને હાથ ધોહચે
તેટલી ઉંચાઈએ લાકડાંના થામલામા મજબુત થોકી તેની નીચે
જમીનપર ખુનચો અથવા કાષ પોહોણુ વાસણુ મુકવું અને પેલા
શીરાના ગોળાને ખીલા ઉપર મુકી ખેચીને જરા લાભો કરી પાછો
ખીલાપર એાલવીને ઘુર્ત પાછો એજ રીતે ખેંચવો, જેથી શીરો
તણાઈને હેઠે પડી જશે નહીં પણ કદાચ ગફલતથી હેઠે વાસણુમા
પડેતો ઘુર્ત પાછો ઉચકી લઈ ખીલા ઉપર મેલા એજ રીતે બેડ હાથે
ખેચતા જવુ અને લાઘુ થાય તે ખીલા ઉપર બેડ બોરડુથી એાલવ્યા
કરવું. એ મુજબ ખેચાતા શીરો કસબ જેવો ચળકતો થતો જશે,
તે ધણી સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખેચીને પછી ખીલાપાથી કાઢી તેના
થોડા થોડા ભાગ કરી તેને તાણીને પતળા સળીયા જેવા કરી વળ દઈ
બેડ છેડા વળગાવીને ગોળ કડા જેવી અથવા ખીજ મચે તેવા
આકારની ગોલાબછરી બનાવવી જેમ કરતા બંધાઈને કલણુ થઈ
વાળતા ભાગી જાયતો દુરથી જરા તાપ દેખાડીને વાળવી

ગોલાખ જાંબુર.

સોજ શાકરીયા ખાંડ ચેર ૧૧, સોજી ધી તથા સોજો તાજો માલો માવો દરેક ચેર ૧, ઘઉંનો આટો તોળો ૫, છુદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડ તથા ઘણી સોજો ગોલાખ ૫૫ મુજબ

માવા સાથે આટો, ઝેળચી તથા જયફળ ભેળી ગોલાખમા જરા હાથ ભીનવી સેજ મસળીને જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ મેળવીને તૈયાર કરવું પછી પાથેર ગોલાખમાં પેલી દોઢચેર ખાંડને પીગળાવીને સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને નાના કલધવાળા પાટીયામા ગાળી તેમા લીંબુનો રસ પંદર ટીપા ભેળીને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેભટની ઉપર મુકવો તે પછી માવાના વીસ બાવીસ સફાઈદાર ગોળા કરી તેને મેઉ હથેળીથી વણીને લાખા ઘાટના કરવા અથવા દાખીને ચપટા પેડા જેવા કરવા અને કઠાઈમા ધીમે બળતે ધીમે ગરમ કરવું, કકડાવવું નહી પછી ઘગારે રાખી તેમા જાંબુર મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધેથી ઝેકસરખા શીકા લાલ તળી આધરાની ચમચે કાઢીને ત્રાખાની કલધ ભરેલી મોટી ચાળણીમા મુકવા અને જરા થડા થાયને ભેભટપરથી શીરાને ઉતારી તેમા જાંબુર મેલી શીરો પાથે પછી ચમચથી કાઢી પાથરીને પાછા ચાળણીમા મુકી શીરો મુકાય પછી કાઢીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા દાણાની શાકરીયા ખાંડમા ખરમોટવાં વધારે સારા જાંબુર કરવા હોયતો શીરાને ભેભટપરથી ઉતારવા પછી તેમા વેનીલાનું એસેન્સ ઝેક નાનો ચમચો ભેળીને પછી તેમા જાંબુર મુકવા

ગોસ્ત અથવા મરધી ઇડાંમાં.

સોજ કુમળા નગના ગોસ્તના કાપેલા કટકા તથા કાળા બુકા દરેકરતલ ૧, સોજી કઠણ દહી ચેર ૧, કાદા ચેર ૦૧, ધી તલ ૦૧, આડુ તોળો ૧૧ તથા લસણ તોળો ૦૧ મેઉ છોળીને છુદેલું, ખાફેલા તાજા ઇડા ૮, કોથમીર ઝુડી ૬ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૫-૬, નીમક તોળો ૧, લવગ ૧૦, ઝેળચી ૭, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫

કોથમીર મરચાને ઘાઈને પીસ્યું ઝેળચી લવગને ખોખરૂ કરવું. ઇડાને છોલી ઉભા બધે કકડા રાપવા કેસરને સેકી ખોખરી

કરી એક ચમચા થંડાં પાણીમાં તણ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું પાણી કાઢી લેવું. બુકાના બબે કટકા કાપી એને તથા ગોસ્તને થંડાં પાણીથી એ વખત ઘાઈ કોરડું કરી કોથમીર, મરચાં, આડુ, લસણ તથા નીમક ભેળીને તેમા તણ કલાક આથી રાખવું. પછી કાદાને છોલી છુકા જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં તળીને કાઢી લઈ એળચી, લવંગને જરા તળી તેમા આથેલું ગોસ્ત મેળવી ઢાકીને ઇંગારે મુકવું અને ઘટે તેમ ઢાકણ પર પાણી આપવું પણ માહે તે રેડવું નહી ગોસ્ત તથા બુકા તદન ચરેને દહીમા પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમા તળેલા કાંદા તથા કેસરનું પાણી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચમચે મેળવી ઇડા નાખીને ઇંગારે રાખવું અને ધી ઘટ્ટ પડેને ઉતારવું ગોસ્ત તથા બુકાને બદલે એક કુમળી પણ મજાહની કમ્પે મરધીના કટકાને પણ એજ રીતે પકાવવા

ગોસ્ત અથવા મરધી અનેનાસમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી આબાકલીયામાછે તેમા લખ્યા મુજબના એક માટાં અનેનાસના કટકાને તેમજ ગોળનો આસ પાંચો અને ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જરા વગર મજાહનું ધીપર પકાવી તેમા આસ પાયલું અનેનાસ ભેળવું

ગોસ્ત અથવા મરધી આલુમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જરા વગર ગોસ્ત યા મરધી સેજ શ્રેયી સાથનું અથવા ધીપર પકાવવું અને આસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા મુજબ આલુને આસ પાંધને એ ખારા પકાવેલા ગોસ્ત યા મરધીમા ભેળવું

ગોસ્ત અથવા મરધા અંજીરમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી આલુમા પકાવવા લખેલુંછે તેજ પ્રમાણે પણ આલુને બદલે આસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા પ્રમાણે લીલા અંજીરને આસ પાંધને તે ખારા પકાવેલા ગોસ્ત યા મરધીમા ભેળવા.

ગોસ્ત અથવા મરધી આંબાકલીયામાં.

પાકપર ચઢેલી યા પાકી પણ કઠણ સાખા વગરની કેરી રતલ ૨, સોજો ગોળ રતલ ૧૧૧, ઝીણા કાદા રતલ ૧ છોલેલા, ગોસ્ત અથવા

મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત રતલ ૧૧ ના અથવા મળહની ફરમે પણ કુમળી મરઘી ૧ ના કકડા મળહનુ સુકું ધીપર પકાવેલું.

કેરીને છોલી બોરકુના ફાડ્યા તથા ગોટળું કાપી થડા પાણીમાં બીનવી રાખવી ઝીણા કાદાને ઝેક પોહોળી તપેલીમાં પાથેર ધી કકડાવી તેમા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને ધીમાંજ રાખવા અથવા તળવાને બદલે સેજ નરમ ખાશી પાણીમાંથી કાઢી લેવા યા કાચાજ રાખવા. પછી ગોળને દોઢશેર પાણીમા ઘરાખર પીગળાવી માહે ઝેક ઇંડ કોટળા સાથેજ મેળવવુ અથવા ઝેમજ ઇંડા વગર ચુલે મુકવુ અને ઝેક કકરો પડેને ઉતારી પાચેક મીનીટ ઢાકી રાખ્યા બાદ બીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળીને તેમાં કેરી તથા ઉપર લખેલી ત્રણમાની જે ગમે તે ઝેક રીનના કાદા ભેળી ઇંચારે ઉંઘાડુ મુકી ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી અવાર નવાર ચમચે ફેરવી બધુ પાણી બળી કેરી તથા કાદા ચાસ પીને મુરખ્યા જેવા થાયને તેમાં ખારી રાધેલી મરઘી યા ગોસ્ત ભેળી જરાવારમા ચુલેથી ઉતારવુ તૈયાર થયા પછી માહે ઝેક લીચુનો રસ ભેળીયાથી વધારે સારો સ્વાદ થશે જે કાદા તળેલા હોયતો તેમાના ધી સાથેજ આખાકળીયો બનાવતી વેળા માહે નાખવા તેગજ ખીજ બે રીતના હોયતો તેમા પણ નાના બે ચમચા ભરી કકડાવેલુ વી નાખવુ જે કાચી કેરી હોયતો તેને કાટાથી છુટા છુટા ચોખા દધ પાચ છ કલાક સુધી થડા પાણીમા બીનવી રાખીને પછી બનાવવો પણ તેમા ગોળ રતલ ૦૧ વધારે લેવો કેરી સાથે અનેનાસનો આખાકલીયો બનાવવો હોયતો તેમા કાદા નાખવા નહી, ઝેક મોટા પાકા અનેનાસને છોલી તેની આખ આધામા વવરેછે તેથી તે કાપીને બધી કાઢી નાખ્યા પછી દોઢ ઈંચ જેટલા કકડા કાપી ચોડીવાર થડા પાણીમા બીનવી રાખ્યા બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગોળનો શીરો કરી તેમા પેહેલે અનેનાસ નાખ્યા પછી તે જરા ચાસ પીયેને કેરી નાખી ઉપલીજ રીતે તૈયાર કરવુ તપેલી તદન કલઈવાળી લેવી ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી કડવાખીનમાં.

સોજી નરનું ફરમે પણ કુમળુ ગોસ્ત રતલ ૧, ઝીણા કાદા શેર ૧ મોટા કાદા શેર ૦૧, ધી પાથેર ૧૧, બધી જતની પચરસી બાજીની

કુડી ૧૦, કોથમીર કુડી ૩ નાંફે પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, આડુ તોળોં ૦૧ તથા લસણુ તોળો ૦૧ બેઉ છોલીને છુદેલું, કડવાખીનના દાંણુ શેર ૧૧, નીમક તોળો ૧૧, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીની કુડીઆને પેહલે ભોયામા નાખીને બરાબર ધોની અને બધું પાણી નીકળી જાયને પાદડાં કાઢી કોથમીર મરચાને ધોઇને એ બધું ઘણુંજ બારીક કાપવું ગોસ્તને સાફ કરી કકડા કાપી બે વખત થડા પાણીથી ધોતું ઝીણા કાદાને છોલીને પાણીમા ભીનવવા પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણુ વધારીને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી હળદ તથા બાકીનો ખીજે સામાન નાખી દોઢશેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને કડવા ખીન તથા મરી નાખી ચમચે ભેળી ગોસ્ત નરમ થાયને કોલસાને ઈંગારે મુકી પાણી સુકાય અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ વીપર આવેને ઉતારવું એજ રીતે એક ફરમે પણ કુમળી મરચીના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને પકાવવા ગોસ્ત અથવા મરચી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી કાકડીમાં.

ઘણી મોટી અને પતળા દોધી હોય તેવી જાદી રાધવાની કાકડી આવેછે તેવી કુમળી કાકડી લેવી અને તેનો ડીચકા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ગોળ કકડો કાપી કાઢી એ કાપેલા કટકા તેમજ કાકડીના કાપેલા ભાગ પર આડા ઉભા બધા કાપ છરીથી મુકીને પછી કાપેલા કુકડાને પાછો તેની જગ્યા ઉપર મુકીને તેની ઉપર ખુબ તરેહ ધરવો. જેમ ક્રીધાથી તેની અદરથી બધું શીણ બાહેર નીકળીને કાકડીનો કડવાસ નીકળી જશે અને એમ નહી ક્રીધાથી કડવી લાગશે. તે પછી એ ડીચકાની હેઠેનો કાકડીનો અડની ઇંચ જેટલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને એ મુજબની ચાર શેર કાકડી લઇ તેને છોલી ચીર કરીને દોધીના જેવા ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા પછી ગોસ્ત અથવા મરચી બારીમા લખ્યા પ્રમાણે સામાન લઈ દોઢ પાથેર ધીમા

કાદાને લાલ કરી માહે આડુ લસણુ વધારીને ગોસ્ત યા મરધી જે પકાવવું હોય તે તેમાંજ લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી માહે નાખી તેમાં લખ્યા ઉપરાંત કાકડીને ભાગનું ખીજીયું ા તોળો નીમક વધારે નાખી ગોસ્ત યા મરધી નાખી ચમચે મેળવી ઢાકણુ ઢાકી ધીમે બળતે મેલી જરાવારે તળે ઉપર કરી અંદરનું પાણી બળીને તતરેને કાકડીના કકડાને પાથરીને મુકી ઉલટું ઢાકણુ ઢાંકવું, માહે પાણી નામણું નહી. પણ જે ગોસ્ત મોટું હોયને ચર નહીતો ઢાકણુપર પાણી આપ્યા કરી તે મુકાયને ખીજીયું રેડયા કરી ઘટેતો માહે પણ રેડવું અને બધું બરાબર ચરીને ધીપર આવેને મીઠાસનો શાખ હોયતો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો આડ બેળી ઉતારીને એક ચમચી ગરમ મસાલો બભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરધી કાચી કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી પાકી કેરીમાં પકાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ પાકી કેરીને બદલે તેટલીજ સોજ કાચી કેરીના છાલેલા ફાડ્યા નાખીને મજાહનું ધીપર પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી કારેલાંમાં.

સોજી ફરખે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત ૨તલ ૧, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦ા, આડુ તોળો ૦ા તથા લસણુ તોળો ૦ બેઉ છાલીને છુદેલું, કારેલા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા ગોળ દરેક નવટાક, નીમક ખપ મુજબ.

કારેલાને સોજાં ઘોષ કોરડા કરી ઝીણી કાતરીઆ કાપી થોડા નીમકમાં અડધા કલાક આથી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધું પાણી નીચવી કાઢી પાથેર ધીમાં લાલ તળવા ગોસ્તના કટકા કાપી થડા પાણીથી એક યા બે વખત સોજીયું ઘોવું અને ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા મુજબ બાકીના ધીમાં કાદા તળી આડુ લસણુ વધારી નીમક તોળો ૧ નાખીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ ગોસ્તને ચેરવી ધીપર આવેને ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી એ તથા આમલીને અડધા પાથેર પાણીમાં કોડીના વાસણમાં આગમચથી અડધા કલાક બીનવી રાખી તેનું ડોહરૂ કાચી ગખીને તે તથા તળેલા કારેલાને ગોસ્તમાં બેળી

ઈગારે રાખી પાછુ અધુ તતરીને વીપગ આવેને ઉતારવુ ઝેજ રીતે
ઝેક ફરમે કુમળી મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પછુ પકાવવા

કારેલા મસાલાનાં પકાવવા હોયતો તેને ઉપર મુજબ ઘોઘને
બે ફાડ્યા કાપી તેની બારીક સ્લાઈસ કાપી તે અડધા શેર થાયતો
ત્રણ તોળા નીમક સાથે ભેળી કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણીમા પાથરી
તેમાં બેસુ આવે તેટલું ઢાકણુ યા રકાખીને ચટ્ટુ મુકી તેની
ઉપર વજન મેલી બે ત્રણ કલાક પછી કાઢવું અને ઝેક શેર કાદાને
છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધી તથા સોજુ મીઠું તેલ બેઉ મલીને
અડધા શેર લઈ તેમા કાદા તથા કારેલાને સાથે તળવા નાખી બદામી
ગનુ થાયને કોથમીઠુ ઝુડી ૨ તેનાં કુમળા ડાડા સુધા, મોઝાં લીલા
મરચા ૩-૪, નાળીયેર તોળા ૨, દલેની હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧,
ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેની ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦૫
તથા લસણની કળી ૩ ઝે બેઉ છોલીને ઝે સધળા સામાનને સાથે
બારીક પીસી કારેલા તથા કાદા સાથે તપેલીમા ભેળી નીમક ઉપસેલી
ભરેલી ઝેક ચમચી નાખી ધીમી આગે રાખી અધુ ચમચી ફેરવ
ફેરવ કરવું અને બગબર લાલ થાયને પદર મીનીટ ધીમે ઈગારે
ગખવુ પછુ પાણી મુદલ નામવુ નહી, તેથી કડવું લાગશે પછી
ઝેમાલીપર પકાવેલું આર ગોસ્ત યા મરઘી ભિળવુ ગોસ્ત અથવા
મઘી ઘાચુ પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મઘી પકાવવાની રીતમા
લખ્યા પ્રમાણુ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી કુંબેજમાં.

સોજુ ફરમે પછુ કુમળુ નરતુ ગોસ્ત રતલ ૧, કુંબેજનાં જદાં
પાદડા તથા ડાડો કાઢી નાખીને પછી ઝીણી કાપેલી રતલ ૧, નાળીયેર
૧, ધી તથા કાદા દરેક પાથેર ૧૫, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૫
તથા લસણુ તોળો ૦૫ બેઉ છોલીને છુંદેલુ.

નાળીયેરને ખમણી તેનુ ઘાડું કુધ દોઢ પાથેર કાઢવુ. ગોસ્તના
નાના કકડા કાપી સાફ કરી થડા પાણીથી ઝેક યા બે વખત ધોવું.
પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં
બરાબર લાલ તળી માહે આદુ લસણુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે
અને બરાબર લાલ થાયને કુંબેજને ઘોઘ તે, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી
ચમચે ભેળીને ઢાકવુ અને તતરેને દોઢશેર પાણી રેડી ધીમે બળતે રાખી

ગોસ્ત નરમ થાય ને દુધ રેડી તે બળવા આવે ને ઇંગારપર મુઝી ધીપર આવે ને ઉતારવુ, પણ છેકજ સુકું કરીને ઉતારવુ નહી. પછી ટેસ્ટ માટે થોડો ગરમ મસાલો ભજરાવવો. કંબેજના ફાડ્યાં રાધવાં હોયતો કંબેજના જાદાં પાદડા તથા ડાડો કાઢી નાખી આઠ ફાડ્યાં કાપીને ઐક રતલ લેવા અને પોહોળી તપેલીમા પોહોળી થી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઇને પછી ઉપર પ્રમાણે કાદા, આડુ, લસણ તળી તેમા ગોસ્તના કકડા, કંબેજના ફાડ્યા, નીમક તથા દાઢથેર પાણી નાખીને ચેરવી પાણી સુકાવા આવેને ઉપર મુજબ નાળીયેરનુ દુધ રેડી તે અડધુ બળે ને ઇંગારે રાખી ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને ઉતારવુ. ગમેતો નાળીયેરના દુધને બદલે સોજીં ભેંસનુ દુધ ઐકથી દાઢપાથેર રેડવુ મીઠાસ પસદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાડ નાખવી. નાળીયેરનુ યા ભેંસનું દુધ નાખ્યા વગર પણ ગમેતો કંબેજ પકાવવી. માહે ચમચ ફેરવતા કંબેજનાં ફાડ્યા ભાગે નહી તેની સભાળ રાખવી

મસાલાનુ ગોસ્ત યા મરઘી કંબેજમા પકાવવુ હોયતો ઉપલા વજનની ત્રીણી કાપેલી કંબેજને ઐક થેર ધીમા લાલ તળીને કાઢી લઇ તેજ ધીમા ઉપર લખેલા કાદા આડુ, લસણને તળીને તેમાં ગોસ્તના કકડાને ધીપર ખાર પકાવવુ પછી સુકા મરચા ૫, તજનેા કકડો ઇંચ ૧, ઐળચી ૧૦, લવંગ ૮, આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ તોળો ૦૧ છોલી ઐ બધા સામાનને ખારીક પીસી રાધેલા ખારા ગોસ્તમા ભેળીને પછી કંબેજ નાખી ઉપર મુજબ નાળીયેરનુ દુધ રેડી ચમચે બરાબર મેળવીને ધીમા આચે રાખી અડધું દુધ બળે ને ઇંગારે મુઝી ધીપર આવે ને ઢીણું જેવુ ઉતારવુ, તદન સુકું કરવુ નહી ઉપલી બધી રીતમાની કોઈ પણ ઐક રીતે ઐક ફરબે કુમળી મરઘીના સાફ કાપેલા કકડાને પણ પકાવવા ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોઇને પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કેળાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા સુકવુ અને તે ચરીને થોડી ચેવી રેહને

મોટાં પાકાં વસંધના ચાર કેળાને છોલી તેની અંકેક ઇંચની કાતરીઆ કાપી માહે નાખી અમચે ભેળીને ઢાંકવું અને બધું બરાબર ચરે અને જરા ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહીં ગમેતો ગોસ્ત યા મરઘીને ધીપર આર પકાવીને ઉતારવું અને કેળાની કાતરીઆને લાલ તળીને માહે તે ભેળવું યા ચામ પાચવી તરકારીમાં લખ્યા મુજબ કેળાને ચાસ પાકને માહે તે ભેળવા

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાલીફલાવરમાં.

સોશું કુમળું નરનું ફરભે ગોસ્ત તથા કૉલીફલાવરના ડાડા સાથના મોટા કુલ દરેક ગલ ૧, ધી તથા કાદા દરેક રતલ ૦, મોટું નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૫ તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) બેઉ છોલીને છુદવું.

ગોરાના મોટા કુલના જેટલા કૉલીફલાવરના ડાડામાંથી બધા મોટા કુલ થોડા થોડા ડાડા સાથે છુટા પાડીને થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવા ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી એક યા બે વખત થડા પાણીથી સોશું ધોવું. નાળીયેરને અમણી તેનું દોઢ પાથેર જેટલું કુધ કાઢવું પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધોમા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી અમચે ભેળીને ઢાંકવું અને બરાબર તતરેને કૉલીફલાવર ભેળી સવાથેર પાણી રેડી ઢાળીને ધીમી આંચે રાખી અડધું પાણી બળેને પુરતા ઇમારે રાખવું પણ ગોસ્ત ચરેલું તપાસવા માટે તેમજ તળેડેપર કરતી વેળા અમચે કૉલીફલાવરના કુલ ભાગી નહીં જાય તેની સલાખ રાખવી અને બધું પાણી બળેને કુધ રેડી બધું ચરે અને ધીપર આવે પણ જરા ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહીં ઉતારવા પછી ટેસ્ટ માટે થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી બે અમચી આડ નાખવી નાળીયેરનું કુધ પસંદ નહીં હોયતો સોશું ભેંસનું કુધ એકથી દોઢપાથેર નાખવું કોઈપણ કુધ નાખ્યા વગર અમચું પણ પકાવી શકાશે એજ રીતે એક કુમળી ફરભે મરઘીના સાફ કરીને ધોયલા કકડા પકાવવા ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી કંટોલાંમાં.

તદન કુમળા નહી તેમજ ખીયાંવાળાં પણ નહી હોય તેવા વચલાં મધ્યમ કંટોલાં લેવા અને તેને સોજા પોષ કપડાંથી નુછી તદન કોરડા ફરીને તેની બધી બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપી ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલામાં મસાલાનું પકાવવા લખેલું છે તેમ બનાવવું અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાંડીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરઘી જીરા વગર ધીપર સુકું ખાંડ પકાવીને માહે ભેળવું. ખાંડ કંટોલામાં બનાવવું હોયતો ખીજે સામાન કાઢજ લેવો નહી પણ ફક્ત કાંદા, આડુ તથા લસણ નાખીનેજ કંટોલા પકાવવાં. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં.

સોજું નરતું ફરજે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ધી પાથેર ૧૫, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાદા દરેક થેર ૧, મોટા કાંદા થેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આડુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આડુ લસણને છોલીને છુદવું પટેટાને છોલી બદી કાતરીઓ કાપીને થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવા ગોસ્તના કકડા કાપી યડા પાણીથી બે વખત ધોવું. મોટા કાદાને છોલી સેવ જેવા કાપવા પછી ઝીણા કાંદાને છોલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં નાખી અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરી મજાહના લાલ તળાયને ઘાંઘી લઈ બારીક કાપેલા કાંદા નાખી લાલ તળી માહે આડુ લસણ મેળવી તેના વધારેના સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકણ ઢાકી જરાવારે ઉંઘાડી પાછું ચમચે મેળવવું અને માહે છુટેલું પાણી બળી ગોસ્ત તતરેને સવાથેર પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે સાધારણ બજતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને પૂરતા ઘગાર ઉપર રાખી ગોસ્ત નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને તે ચરેને જરા ઝેવી હોયને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખી ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચે મેળવવું અને ધીપર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમતો મોટા પટેટાને બદલે ઝીણા દમોડી પટેટા લઈ તેને બારી છોલીને પહેલે

ધીમો તળી કાઢવા અને ગોસ્ત તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ એ પટેરાને ગોસ્તમા ભળવા, પણ એ પટેરા તળવાને ભાગનું નવટાક ધી વધારે લેવું. એક કુમળી પણ મળહતી ફરમે મરધીના કકડાને પણ ગોસ્તનીજ માફક પકાવવા. ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા વાચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી કાંદામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી કાદા પટેરામા પકાવવા ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે અને તેટલોજ બધા સામાન લઈને ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું. પણ એમા પટેરા નાખવા નહી તેમજ ત્રીણા કાદા થેર ૧૫ લેવા. ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી.

સોજી નગનુ ફરમે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ધી પાથેર ૧ થી ૧૫, કાદા થેર ૦૫, આડુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, નીમક તોળો ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ગમે તેટલા નાના મિટા કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ધી નાખી તે ગરમ થાયને માહે કાદા નાખી અમચે ફેગળા કરવું કારણ એમજ રાખી મુક્યાથી બધેથી એકસરખા તળાતા નથી. કાદા લાલ તળાયને માહે આડુ લસણ મળી તેના વધારનો સોહડમ નીકળે અને લાલ થાયને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી અમચે ભળીને ઢાકણ ઢાંકવું થોડીવાર પછી ઉઘાડી પાછું અમચે તળે ઉપર કરવું અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ગોસ્ત તતરેને સવાથેર પાણી રેડી ચીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને ગોસ્ત અડધુ ચરેને કોલસાને ઇગારે રાખી ગોસ્ત બરાબર નરમ વાય અને જરા થ્રેવી રહેને ઉતારવું, પણ થ્રેવી નહી બેધચે તો ધીપર આવવા દેવું લાલ પકવાન કોઈકને પસંદ નથી માટે તેવું કરવું નહી હોયતો કાદાને શીકો બદામી રગનો તળીને માહે આડુ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તને તતરાવવું. ગમેતો ખાર પકાવવામાં વધાર કીધા પછી સપાટ ભરેલી એક અમચી છરાને જરા ખોખરે

કરીને નાખવુ પણ કોઇ તરકારી માટે પેહલે ખાઈ ગોસ્ત પકાવવાનું હોયતો તેમા જીરું નાખવુ નહી, તેમજ તરકારીને ભાગનુ તેમાં ા તોળો નીમક પણ વધારે નાખવું. ઉપલીજ રીતે એક ફરથે પણ કુમળી મરઘીના સાફ કરીને ઘાયલા કટકાને પણ પકાવવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ઉપલે હીસામે પાણી રેડવાથી ખીગડી જશે, માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગાજરમાં.

સોજાં મોટા કુમળા ગાજરને છોલી વચ્ચાનો લીલા ભાગ કાઢી નાખીને સળી કાપવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરું વગર ગોસ્ત યા મરઘીને ખાઈ પકાવવા મુકી માહે એક પાથેરની ઉપર શ્રેવી રહેને સળીને ઘાઇને માહે તે નાખી સળી ચરે અને સેજ દીણુ જેવુ હોયને ઉતારવુ, તદ્દન સુકુ કરવું નહી. મસાલાનુ પસંદ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી કેબેજનામા લખ્યા મુજબનો મસાલો નાખીને પકાવવુ, તેમજ મીઠા ગાજરમા બનાવવું હોયતો સેજ શ્રેવી સાથનુ ખાઈ ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવી ચાસ પાયલી તરકારીમા લખ્યા પ્રમાણે ગાજરને ચાસ પાઇને માહે તે બિળવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીસમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરું નાખ્યા વગર નરના સોજા ફરથે કુમળા એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા નાની કુમળી પણ ભરેલી એક મરઘીના કટકાને પકાવવા મુકવુ, પણ એમા તરકારીને ભાગનુ ા તોળો નીમક વધારે નાખવુ અને અડધું ચરેને ગ્રીનપીસના એક શેર કુમળા મોટા દાણા તથા ઘણા ગ્રીણા એક શેર કાદાને છોલી તે અથવા એટલાજ મોટા કાદાના કટકા નાખી પુરતા ઇમારપર રાખી પાણી બળી ધીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાનુ કરવુ હોયતો કાંદા તળી આદુ લસણનો વધાર ક્રીધા પછી ત્રણ કુડી કોથમીરના પાદડા તથા મોટા લીલા ત્રણ મરચાંને ખારીક

કાપી તે તથા દસેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ઝેંક ચમચી માહે નાખીને જરા ભુંજવુ. મરજી પડેતો છ કુડી પચરસી ભાજનાં પાદાંને આરીક કાપી ઘાઇને ગ્રીનપીસના દાંણા નાખવી વેળા સાથે નાખવુ. દાણાથી ભરેલી તાજી કુમળી ગ્રીનપીસની ઝેંક શેર સીંગમાથી ૦૧ રતલને આસરે દાણા નીકળેછે. તાજા ગ્રીનપીસ મળતા નહી હોયનો આઝી ચોપડીમાં બાટલીઝામા ભરી રાખેલા ગ્રીનપીસ લખેલાછે તે બનાવી રાખેલા હોયતો ગોસ્ત યા મરધીમાંનું પાણી લગભગ સુકાવા આવેને ઉપરથી તે આવવા ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પાણી નાખીને પકાવવુ કાચા કાદા નાખ્યા વગર પણ પકાવી શકાશે.

ગોસ્ત અથવા મરધી ગુસબરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા મુજબ તેટલુ જ ગોસ્ત યા મરધીને જરા વગર ઝેંક પાથેર જેટલી ગ્રેવી સાથનું આર પકાવવું અને છલટામાંથી કાઢેલી મોટી પાકી પીળા રંગની ગુસબરી ઝેંક શેરને ઘાઇને તપેલીમાના ગોસ્ત યા મરધીની ઉપર પાથરીને ચુકી મીઠાસ પસંદ હોયનો તેની ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ઝેંક ચમચો ખાંડ ભભરાવી ઈગારે ચુકવુ અને ગુસબરી નરમ થાયને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી ગોવારની સીંગમાં.

કરબે પણ કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળી ગોવારની સીંગ તથા જીણા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટા કાદા પાથેર ૧૧૧, નીમક તોળો ૧૧, ઘી શેર ૦૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, મોઢું નાળીયેર ૧ ખમણેલું.

ગોસ્તના કકડા કાપી થંડા પાણીથી ઝેંક યા બે વખત ધોવુ. જીણા કાદાને છોલવા આડુ લસણને છોલીને છુદ્ધું. નાળીયેરનું ધાડું કુધ પાથેર ૧૧૧ કાઢવુ. સીંગને બારી થંડી થાયને વાખ કાઢવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમા ઘી નાખી લાલ તળી માહે આડુ લસણ ભેળી તેના વધારનો સોડડમ નીકળેને ગોસ્ત, નીમક, જીણા કાદા તથા સીંગ નાખી ચમચે મેળવી ઢાકણ ઢાકી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને તતરેને ઝેંક શેર પાણી

રેડી ગોસ્ત ચરી સીંગ બધી મળી જાયને નાળીયેરનું કુધ રેડી ઇંગારે રાખી ધી પર આવે ને ઉતારવું. એજ રીતે એક ફરમે પણ કુમળી મરઘીના કકડા પકાવવા. જે મસાલાનું પકાવવું હોયતો ઉપર મુજબ બધા સામાન તૈયાર કરી પાણી નાળીયેરનું એક પાથેર જેટલું કુધ કાઢી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળાં અને કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને અંદરનો છુછો કાઢી નાખવો અને બાકી રહેલા નાળીયેર સાથે કુમળાં ડાંડા સાથે કોથમીર ઝુડી અને ના પાદડા તથા મોટાં લીલા મરચાં ૩-૪ નાખી ઘણું બારીક પીસી તેમાં ધાણા-જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ ભેળવી અને કાદાને તળી માહે આડું લસણ વધારવા પછી બધા મસાલો ભેળીને જરા લાલ કીધા પછી અંદર ગોસ્ત યા મરઘીના કકડા, નીમક, ઝીણા કાદા તથા વાખ કાઢેલી સીંગ નાખી ચમચે ભેળવી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પગીને તૈયાર કરવું જે ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં.

ફરમે ચરખદાર નરનું ગોસ્ત ૨૦૦૧ ૧૧, સોજી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૧, કાદા ચેર ૨, વી પાથેર ૧૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દલેલા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આડું તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચાં ૪-૫, નીમક તોળો ૧૧.

દાળને ચુટી સોજી ઘાઘ બે ત્રણ કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવી. કોથમીરના કુમળાં ડાખળાં તથા પાદડાને મરચાં સાથે જાડું છુંદવું અથવા કાપવું આડું લસણને છોલીને છુદવું. પછી કાદાને છોલી બે ભાગના ઝીણા કકડા કાપવા અને એક ભાગને બારીક સેવ જેવો કાપીને ધીમાં કકરો શીકો લાલ તળી તેમાંથી એક ભાગ ધી તથા એક ભાગ કાદો જુદો કાઢી લેવો અને બાકીના બે ભાગમાં આડું લસણ વધારીને માહે ઘાવલા ગોસ્તના કકડા, હળદ તથા નીમક ભેળી બે ચેર થડ પાણી રેડી ઢાકીને વીમી આંચે મુકવું.

અને ગોસ્ત સેજ ફાટે ત્યારે દાળ નાખવી અને અડધું પાણી બળેને કોથ-
મીર, મરચાં, મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાલો મેળવવો અને ગોસ્ત
બરાબર ચરે અને ઘીજી જેવું જીરવું. કારણ પછી દાળ રસ સોડી છે
અને ઘટ થાય છે. ખટાસ પસ દ હોયતો ચીચોરા કાઢેલી નવટાક આમલીને
અડધા પાથિર થડા પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક ભીનવી
રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડાહર કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અથવા
છાલેલી કાચી કેરીના ફાડ્યા એક પાથિર લેવાં અને એ બે માનું જે હોય તે
એકને ગોસ્ત તથા દાળ નરમ થઈ માહે થોડું પાણી હોય ત્યારે
અંદર ભેળવું. કાકે ખટાસ નાખ્યાથી પછી ગોસ્ત તથા દાળ ચરશે
નહી એક કુમળી ફરમે મરચીને સમારી કકડા કાપી ધોઈને એજ
રીતે દાળમાં પકાવવી ખટાસ નાખવો હોયતો તપેલી તદન કલઈ
ભરેલી લેવી વધારે ગોસ્ત યા મરચી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા
મરચી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી ચાસ પાયલી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી ખાંડીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરું નાખ્યા
વગર મળડું જીરા ચેરી સાથે ગોસ્ત યા મરચી પકાવવું અને ચાસ
પાયલી તરકારી લખેલી છે તેમાંની જે ગમે એક ચાસ પાયલી તરકારીને
ગોસ્ત યા મરચીમાં ભેળવી પણ ગોસ્ત યા મરચી વધારે પકાવવું
હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી ચોધારીમાં.

ફરમે પણ કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧૧,
કુમળી ચોધારી શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦૧, ધી પાથિર ૧૧, નીમક
તોળો ૧૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧

ચોધારીની ક ગન કાપીને તે કાઢી નાખીને પછી ચોધારીના
અકેક ઇચ લાંબા કકડા કાપીને પછી ખાંડીક સેવ જેવી કાપી.
આદુ લસણને છોલાંને છુંદવું, ગોસ્તને સાફકરી કકડા કાપી એક
યા બે વાર થડા પાણીથી સોજી ધોવું અને ઝીણા કાંદાને છોળીને
ચોધારી સાથે થડા પાણીમાં ભીનવવા પછી મોટા કાંદાને છોળી
ખાંડીક સેવ જેવા કાઠી કલઈવાળા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી
માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્તના કકડા, ચોધારી, ઝીણા કાંદા

તથા નીમક નાખી ચમચે મળવી ઢાકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી
 અવાર નવાર ઉંઘાડીને ચમચ કરી માહેલુ બધું પાણી બળીને તતરેને
 સગા શેર પાણી નામીને ઢાંકવુ. પાણી સુકાવા આવે અને ગોસ્ત ચરે
 નહીતો ઢાકણ પર પાણી આપવુ કારણ એમ ઉપર પાણી આપ્યાથી
 અંદરનું પાણી ઝોાછું બળેછે પણ કદાચ જરૂર હોયતો ઉપરનું
 પાણી ગરમ થાયને માહે તે નાખવુ અને ગોસ્ત બરાબર ચરવા આવેને
 ઇંગારે સુકી ધી પર આવેને ઉતાગવુ. મસાલાનું કરવું હોયતો કોથમીર
 કુંડી ૩ ના કુમળી ડાખળી સાથનાં પાદડા તથા મોટા લીલા મરચાં
 ૨-૩ ને પીસી અથવા કાપીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક
 સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ ને તતરાવતી વેળા સાથે નાખવુ પાણીને
 બદલે ગમ્મતો સોજી તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવવુ, પણ તાડી
 બળી જઈ માહેલુ ગોસ્ત યા મરધી કાચુ જ રહેશે, માટે પેહેલેથીજ
 ઢાકણ પર પાણી આપ્યા કરવુ પણ તે અંદર રેડવું નહી એજ
 રીતે એક કુમળી પણ ફરમે મરધીના કકડા પકાવવા જે ગોસ્ત યા
 મરધી વધારે રાધવુ હોયતો મરધી અથવા ગોસ્ત પકાવવાની રીતમા
 વાચીને તે સુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી ચોળીમાં અથવા ચોળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ચણાની દાળમા છે તે સુજબજ સુકા ચોળા
 અથવા સુકી ઝીણી ચીનાઈ ચોળી આવેછે તેમા ગોસ્ત યા મરધી
 પકાવવું પણ દાળની માફક એને પાણીમા ભીનવી રાખવી નહી
 પણ ઘોઘને ગોસ્ત યા મરધીની સાથેજ નાખવી. ગોસ્ત યા મરધી
 વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા
 જોધને પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરધો ચોળીના લીલા દાંણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ચોધારીમા છે તે પ્રમાણે બધા સામાન
 લેવા, પણ ચોધારીને બદલે લીલી ચોળીની સ્ત્રી ગના દાણા શેર ૧
 લેવા અને તેજ રીતે કાદા, આડુ, લસણ બધુ તળીયા પછી ગોસ્ત
 અથવા મરધીના કકડા સાથે ઝીણા કાદા નાખીને તતરાવ્યા પછી પાણી
 રેડી સ્ત્રી ગના દાણા નાખીને પકાવવુ મસાલાનું કરવુ હોયતો તેમાંજ

લખ્યા મુજબનો મસાણો લેવા અને પાંચ કુડી પચરસી ભાજના પાદડાને ઘાઈ ખારીક કાપીને તે પાણુ તતરાવતી વેળા સાથે નાખવી જે વધારે ગોસ્ત યા મરધી રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી ચોળીની સીંગમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ચોધારીમા છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવા પણુ ચોધારીને બદલે ચોળીની કુમળી સીંગને ધણીજ ખારીક કાપીને તેજ રીતે ખાઈ અથવા મસાલાનું ગોસ્ત યા મરધી પકાવવુ. ગમેતો પાણીને બદલે તેમા લખ્યા પ્રમાણે તાડી નાખવી. વધારે ગોસ્ત યા મરધી રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરધી ટામોટાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણુ ૭૩ નાખ્યા વગર મરધી યા ગોસ્તને પકાવવા મુકવુ અને ચરેને એક પાથેર જેટલી શ્રેવી રાખવી પછી ટામોટા મોટા યા ઝીણા જે હોય તે પાકા થેર ૧ લેવા અને આખાજ ઘાઈ ડીચકા કાઢી તપેલીમા નાખી સેજ શ્રેવી રેહને મીઠાસ પસદ હોયતો ખાડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ ઉપર ભભરાવીને ઉતારવુ ગમેતો ટામોટાની ઉપર કકડવું પાણી રેડીને પછી માહેથી કાઢી લઈ છાલ છોલીને નાખવા ગમેતો ગોસ્ત યા મરધીને મુકું ધીપર પકાવી ચાસ પાયત્રી તરકારીમા લખ્યા મુજબ ટામોટાને ચાસ પાઈને તે નાખવા ટામોટા ઘણા મોટા હોયતો બંને કકડા કાપવા. જે વધારે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી ટીટોરીમાં.

ફરબે પણુ કુમળુ નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, સોજ ટીટોરી તોળેલી થેર ૧, કોથમીર કુડી ૬, મોટા લીલા મરચા ૬, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, ધાણા જીગનો મસાણો ઉપસેલો ભરેલો નાના ચમચા ૨, દસેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલા

મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઝીણું પાદડાની મેથાની ભાજી કુડી ૨, કાંદા શેર ૧૧.

આકુ લસણને છાલીને છુંદવું ગોસ્તના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવુ. કોથમીર, મરચાં તથા ભાજીને ધોઇને બારીક કાપવુ પછી કાંદાને છાત્રી પોણા શેરના કકડા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં તળી માહે આકુ લસણ વધારી હળદ તથા મરી નાખી ચમચે મેળવી ગોસ્ત તથા નીમક બેળી ઢાંકણ ઢાકવુ અને ગોસ્તનું પાણી બળીને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ધીમે બળીને રાખવુ ગોસ્ત જરા નરમ થાયને કાદાના કકડા, ટીટોરી, ભાજી, કોથમીર, મરચા તથા ધાણા જીરું નાખવુ. અને ગોસ્ત તથા ટીટોરી બરાબર ચરે અને સેજ ઢીથું જેવુ હોયને ઉતારવુ, તદનજ ચુકું કરવુ નહીં એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરચીના કકડા પકાવવા

ટીટોરીમાં ગોસ્ત યા મરચી વધારે સાફ બનાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી ખાસીમા લખ્યા મુજબ ગોસ્ત અથવા મરચીને જીરું નાખ્યા વગર મળહતુ તદન ધીપર ખાઈ પકાવવુ અને આમ્મિ ચોપડીમા ટીટોરી અમથી જીદી પકાવવા લખેલી છે તેમા લખ્યા પ્રમાણેનો અધિ સામાન તૈયાર કરી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાદાને અર્ધકચરો તળી માહે આકુ લસણ વધારીયા બાદ પીસેણુ નાળીયેર લાલ કરી માહે અધિ મસાલો મેળવી ખાઈ ગોસ્ત યા મરચી, ટીટોરી તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી નાળીયેરનું દુધ નાખવુ અને ટીટોરી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહડું રેડી ધીપર આવેને ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરચી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરચી તળેલી તરકારીમાં.

પટેટાની સળીમા લખ્યા મુજબ મળીને તળી અથવા પટેટાને છાલીને ઉભા ચાર કટકા કાપવા અથવા મોટા માસખી ચણા જેટલા કટકા કાપવા, દમોરી પટેટા હોયતો બાકીને છાલવા ચકરકદ અથવા સુરણને છાલી ચકરકદની અકેક ઇંચ જાદી કાતરી અને સુરણના અકેક ઇંચના ચોરસ કટકા કાપવા અથવા મોટા માસખી ચણા જેટલા કટકા

કાપવા, રતાણુ કંદને બાપી છોલીને ઝિના પણ ઝિવાજ કટકા કાપવા અથવા બધી અડધી ઈંચ જાદી ગોળ કાતરીઝા કાપવી કમોદીયો કદ તદન રવાદાર હોયતો તેને બાપવા નહી, કારણ પછી વેરઈ જશે, પણ જો સાધારણ કંદના જેવો નીકળેતો તેને રતાણુની કાની બાપીને તેમજ કાતરીઝા અથવા કટકા કાપવા અને ઝે જેવી તગકારી હોય તેને ધોધને કોરડી થવા દેવી બીંડા હોય તેને ધોધ સોજ કપડાથી જુદી કોરડા કરીને અકેક ઈંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી મોટી કઢાઈ અથવા પોહોળા પાટીયામાં પુરવું થી નાખી યુલે બળતે મુકી ને કકડીને માહેથી બરાબર પુમાંડો નીકળેને ધીમી આંચે રાખી જે તરકારી તળવી હોય તેને માહે નાખવી, પણ તળતી વેળા વારવાર અંદર ચમચ યા તવાયો ફેરવ્યાથી તરકારી ભાગી જાયછે માટે ધણે ધણે વારે ફેરવવુ અને બરાબર તળાયને ઝેક થેર તરકારીઝે સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચીને હીસામે નીમકને ઝેક ચમચીને હીસામે પાણીમા પીગળાવીને તળેલી તરકારીમા રેડીને ભેળવું, જેમ કીધાથી કકરી થયલી તરકારી પોચી થશે તેથી વુતં ઉતારવું નહી પણ નીમકનુ પાણી બળીને પાછી કકરી થાયને ઉતારી વુતં માહેથી કાઢી લેવુ નહી પણ ધીમાંજ રેહવા દઈ કકડેલું થી તરમ પડે પછી માહેથી તરકારી કાઢવી અને સેજ થેવી સાથનું ખાઈ પકાવેલુ ગોસ્ત યા મરધીમાં ખાતી વેળા જે તરકારી હોય તે ભેળીને ગરમ કરવુ અથવા તે ગરમ કીધા પછી માહે તરકારી ભેળવી. ખીસા વગરના સાધારણ જાદા વેંગણાંને છોલી પોણી ઈંચ જાદી કાતરીઝા કાપી તેના બેઉ પડ ઉપર છરીથી હલકે હાથે આડા ઉભા છાલકા કાપ પાડવા અને ઝે દસ કાતરીઝા હોયતો ચાર કુડી કોથમીરના કુમળા ડાડા સાથે પાદડાં લઈ ત્રણ ચાર મોટા લીલા મરચા સાથે ધોધ સુકુ પીસી તેમા દોઢ તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચી ભેળી વેંગણાની કાતરીઝાને બેઉ પડે બધું લગાડી કલઈવાળી મોટી ચાળણીમા બધે કાતરીઝાની ચોડ મુકી તેની અંદર બેસતુ કલઈવાળું ઢાકણુ યા કોડીની રકાખી મુકી તેપર વજન મેત્રી ચાળણીને ઝેક તપેલીપર મુકી પંદરેક મીનીટ પછી બધું પાણી ઝહરી જાયને મોટા પેણામાં આસરે અડધો થેર ધીને ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં ઝે કાતરીઝા મુકી તેપર ઢાંકણુ ઢાકી ધીમી આંચે રાખવુ અને

હેઠનું પડ લાલ તળાયને ઉતારી કાતરીઆ લાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથી ફેરવી પાછુ ઐમજ ચુલે ઢાકીને મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડીને લાગે નહી તેમ સંભાળથી કાતરીઆને તવાથા વડે જરા જરા દાખવી અને ખીજી પડ પણ લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવું. વેંગણાં તળવામાં ધી ઘણુ ખપેછે માટે ઘટેતો પડ ફેરવ્યા પછી ખીજી ઉચરવું, તેમ નાખ્યાથીજ મજાહતા તળાયછે ઐ તળેલાં વેંગણાંને પણ ગોસ્ત યા મરઘી ધીપર ખાઈ પકાવીને કાઢ્યા પછી તેની ઉપર મુકવા. તળેલી તરકારી માટે પણ વધુ ગોસ્ત મરઘી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલાં વેંગણાંમાં.

જાદા અને મોટાં નહી પણ પતળા અને પાચેક ઇંચ લાંબાં તદનજ કુમળાં ખીયા વગરના દોઢ શેર વેંગણા લેવાં અને તેની છાલ છાલી ઉભાં બે ફાડઆમાં કાઠીને ડીચકા આગળથી વળગેલા રાખી થડા પાણીમા ભીનવવા પછી ઐક કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં સવા શેર જેટલુ ધી નાખી ધીમે બળતે મુકવુ અને તે કકડવા આવેને વેંગણાને પાણીમાથી કાઢીને તૈયાર રાખવા અને બરાબર કકડેને તેમા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી ભિળીને પછી તેમા વેંગણાંને પાથે પાથે મેલી ઇગારે રાખી ઢાકણુ ઢાકી તેપર પાણી આપવુ અદર નાખવું નહી અને હેઠે વેંગણા વળગે નહી તેટલામાટે અવાર નવાર ઢાકણુ ઉઘાડી તપેલી ઉચકીને વેંગણાને અદર જરા ખીસાડવા ઐક પડ તળાયને લાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી ખીજી પડ તળાય અને વેંગણા ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને અંદરથી કાઢીને છુટા છુટા મુકવા. સારખાદ તપેલીમાથી બધું ધી કાઢી લઈ અંદર દોઢ પાથેર જેટલું રાખવુ અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાંરીમા લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ધી તથા જીરૂ નાખવુ નહી અને ઐજ ધીમાં ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તેને પકાવવા મુકી તે ચરીને નરમ થાય અને સેજ શેવી રેહને તેમા તળેલા વેંગણાને લાગે નહી તેમ ભિળીને ઇગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવાની અગાઉ જલદ સરકો અથવા વેલાલી સાસ નાના બે ચમચા છાટી જરાવારે ઉતારીને ઉપર મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી ભભરાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરધી તાડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખાતી લખેલી છે તેજ પ્રમાણે પણ પાણીને બદલે ધણી સોજ ભેળ વગરની તાડી નાખીને પકાવવું જો જાસ્તી તરફની ધણી સરસ તાડી હોય છે તો ગોળનો ચાસ પાચવું હોય તેવું ગોસ્ત યા મરધી થાય છે. એ ગોસ્તમાં જીરું નાખવું નહીં. જો વધારે ગોસ્ત યા મરધા પકાવવું હોય તો તેના પ્રમાણમાં તાડી વધારે લેવી પણ ઢાંકણ પરખી પાણી રેડીનેજ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી તુરીયામાં.

તુરીયા કડવાં નીકળે છે માટે પેહેલે ચાખી જોઈને પછી પાંચ શેર તુરીયાને છોલી વેફર જેવી પતળી કાતરીએ કાપી પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાં અને ગોસ્ત અથવા મરધી ખાતીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કાદા બરાબર લાલ તળી આડુ લસણ વધારી જીરા વગર ગોસ્ત યા મરધી તતરાવી તેમાં લખ્યા કરતા બે તોળો નીમક વધારે નાખી તુરીયા તથા એક શેર કાદાના કકડા અથવા ત્રીણા કાદાને છોલી તે નાખી ચમચે મેળવવું. જો ગોસ્ત યા મરધી કુમળું હશે તો તરકારીમાના છુટેલા પાણીથીજ પુરતા ઘગાર ઉપર મળડનું ચરી જશે. પણ જો મોટું હશે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે નામતો રેડવું અને બગાબર ચરીને નરમ થાય અને ધીપર આવેને ઉતારવું મસાલાનો શોખ હોય તો દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા કોથમીર ઝુડી ૨ તથા મોઠાં લીલાં મરચા ૨ બેઉ બારીક કાપીને એ બધું તુરીયા સાથે નાખવું વધારે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી ડબલખીનમાં.

સુકા ડબલખીન આવે છે જેને કીડની ખીન પણ કહે છે તે તોળા ૧૨ ને ધણું પુરતા પાણીમાં ૫ દર કલાક ભીનવી રાખ્યાથી કુળીને શેર ૧ થશે તેમ કરીને સેવા અથવા એવા ભીનવેલા આવે છે તે શેર ૧, સોજી નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧૧૧, કાદા શેર ૦૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, ધી પાથેર ૧૧, નીમક તોળો ૧૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોઠાં લીલાં મરચા ૨-૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત સોજીયું ધાવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું, કાથમીર મરચાને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ધીમા લાલ તળી તેમા આડુ લસણ વધારી માહે ગોસ્ત તથા બધા સામાન ભેળી સવા શેર પાણી રેડી ઠંકીને ધીમી આંચે સુકવું અથવા અડધું ચરેને પુરતા ઈગાર ઉપર રાખી ઘટેતો ઠંકણપર પાણી આપ્યા કરવું, જેથી અંદરનું પાણી જલદી બળશે નહી. બરાબર ચરેને ઉતારવું. પણ તદન સુકુ કરવું નહી, જરા દીણુ જેવું રાખવું ધાણા જીરાંને મસાલો પસંદ હોયતો બધા મસાલા ભેગો તે પણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો. ખારું પકાવવું હોયતો ખીજે કાઢજ સામાન નાખવો નહી પણ ફક્ત કાદા, આડુ તથા લસણજ નાખવું. છાલ્યા વગરના ડબલખીનનો સ્નાદ સારો થાયછે, પણ છોલેલા પસંદ હોયતો ડબલખીન સવાશેર લેવા અને તેને છોલી બધા સામાન સાથે નાખવા નહી પણ બધુ બરાબર ચરે અને ઘણી સેજ ગ્રેવી રેડ લારે છોલેલા ડબલખીન નાખી ચમચે મેળવી બરાબર તૈયાર થાયને ઉતારવું જે માહે ગ્રેવી વધારે હશેતો અટવાઈને દાળ જેવા થઈ જશે માટે તેમ કરવું નહી, તેમજ ચરવા આવેને માહે ચમચ ફેરવ્યાથી પણ ભાગીને મળી જશે માટે તપેલીને બે હાથે ઉચકીને હલાવી તળે ઉપર કરવું નવા ડબલખીન છાલ્યા વગરના ઉપલી રીતે ગોસ્ત સાથે મજાહના ચરી જાયછે પણ જ્યુના થયાથી ચરવા કઠણ પડેછે, માટે તેવા હોયતો નીમક તોળો ૦૧ ઓણું નાખી તેને બદલે એટલેજ કારબોનેટ ઓવ સોદા અથવા પાપડ ખારને વાટીને નાખ્યાથી મજાહના નરમ થશે સુકવ્યા વગરના સીંગમાથી તાજ કાઢેલા ડબલખીન આવેછે તેને સીંગમાથી કાઢીને છોલવા નહી પણ ઉપર સુકા પકાવવા લખ્યું છે તેજ રીતે બધા સામાન નાખીને પકાવવા મુકી ગોસ્ત સેજ ફાટવા આવેને નાખવા એમા ધાણાજીરાનો મસાલો નાખવો નહી. એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પકાવવા જે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું જ્યુના ડબલખીન હોય લારે ચરવા માટે પાપડ ખાર અથવા સોદા નાખવા લખ્યું છે તેને બદલે ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાછે તેમા પાપડ ખારના પાણીમાં વાલ ભીનવીને પછી પકાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ગમેતો પાપડ ખાર યા સોદાના પાણીમા ડબલખીન ભીજવીને પછી પકાવ્યાથી પણ મજાહના ચરી જાયછે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દહીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનુ જીરા વગર મુકું રાધેલું ગોસ્ત યા મરઘી, ઘી તથા કાંઠા દરેક શેર ૦૧, સોજી દહી શેર ૨, દલેલી હળદ હપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૨ ના પાદડા, મોટા મરચા ૨, મસાલો ગરમ તોળો ૦૧

કોથમીર મરચાને ઘોષને ખારીક કાપવુ કાદાને છોલી ખારીક જેવા કાપવા અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં વીમાં લાલ તળી તેમાં સામાન તથા દહીનુ પાણી કાઢી નાખીને પછી તે ભેળી ઢાકણ તેની ઉપર વધારે અને હેઠે ઘોડા ઇગાર મુકી પાણી બળી જાયને ધી છેલ્લે ગરમ મસાલો ભેળવો. એ વાની ઘણી સારી લાગેછે. જો ર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની ાં લખ્યા મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી દુધમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર જીરા સાથનુ ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવુ અને નવટાક બદામને છોલી ક સ્લાઇસ કાપરી પછી અડધા શેર સોજા દુધને ગરમ કરી તેમાં મેળીને પછી પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્તમાં ભેળી ઇગારે મુકવુ અને ણી ધાડી શેરી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ તોળો ૦૧ ભભરાવવો યા મરઘી વધારે રાધવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની ાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દોધીમાં.

કુમળું દોધી શેર ૪ લેવુ અને તેની બે ઇંચ પોહોળી ચીર કાપી ખીયા કાઢી નાખીને તેના ડાયમ ૩ આકારના ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં લખેલું છે તે મુજબ વીપર કું. દોધી પણ કોઈ વખત કડવુ નીકળેછે માટે ચાખીને લેવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી નાળીયેરનાં દુધમાં.

નરન પ્રમળ પણ કરબે ગોસ્ત રતલ ૧૧૧, ઘી શેર ૦૧, કોથમીર

કાંદા શેર ૧, મોટું નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૩

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું આદુ લસણને છાલીને છુંદવું ઝીણા કાદાને છાલીને ધોવા. નાળીયેરને ખમણી તેને જરા પીસી ગરમ પાણી નાખી બે વખત મળી બધું દુધ દોઢ શેર કાઢવું. પછી મોટા કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા શીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી તેનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક ભેળવું અને તતરેને ઝીણા કાદા તથા દુધ રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કોથમીર મરચાં નાખી તદન નરમ થઇ ગ્રેવી ધાડી થાયને ઉતારીને સોસ ભેળવો. સોસ નહી હોયતો પછી ધણો જલદ સરકો યા લીંબુનો રસ રેડવો. ગોસ્ત યા મરધી વધારે રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તેના પ્રમાણમા નાળીયેરનું દુધ આપું કાઢવું

ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કું.

દોઢી સીવાય ખીજ બધી લીલી તરકારી, છેલેલા રાતા કોહોળાંના તથા બચી મુકી તરકારીના અડચી ઇચ જેટલા કકડા તથા ગ્રીન પીસ; ડબલખીન, પાપડીના દાંણા, કડવા ખીન એ સધળું મળી શેર ૧૧, કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧૧, કોથમીર મુકી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૩, કુદનાના પાદડા ૧૦ તથા થોડી સેલરી પાર્સલી એ પાચે ધોઇને બારીક કાપેલું, ઝીણા કાદા શેર ૧, મોટા કાદા તથા વી દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, દહેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દહેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લાંબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨

બધી તરકારીને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપી થંડા પાણીમા ભીનવી ગાંધરી ગોસ્તને સાફ કરી વજનના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું ઝીણા કાદાને છાલી તરકારી સાથે ભીનવવા આદુ

લસણને છાલીને છુંદવુ. પછી મોટા કાંદાને છાલી આરીક સેવ જેવા કાપી વીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી નીમક, ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, ફેંચપીન, હળદ તથા મરી ભેળી ઢાકીને મુકવુ અને માહે છુટેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને ઢાકણ પર પાણી આપતાં રહી ખપડું ખપડું અંદર તે રેડી ગામઠી કોલસાને ઇગારે રાખવુ અને ગોસ્ત સેજ નરમ લાગેને આઝીની બધી તરકારી ભેળવી અને જરા વખત પછી કોથમીર, મરચાં, કુદનો તથા સેલરી પાર્સલી નાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ધીપર આવેને લીંબુનો રસ, સગકા તથા આડ મેળવી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભગવવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરમે મરઘીના કકડા પકાવવા વધારે ગોસ્ત તથા મરઘી રાંધવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવુ.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્કું ૨ જી.

સોજું નરનુ કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧ા, ટ્રીનપીસના કુમળા દાંણા; છોલેલા પટેટાના નાના કકડા, ધી, મોટા કાંદા તથા ઝીણા કાંદા દરેક થેર ૦ા, કોથમીર કુડી ૬, મોટા લીલા મરચા ૪-૫, પચરસી ભાજીની કુડી ૧૨, આડુ તોળો ૦ા, લસણ તોળો ૦, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા ૭૩ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર થેર ૦

કોથમીર તથા બધી ભાજીના પાદડા કાઢી મોચામા નાખી બરાબર સોજું ધોઇને એ તથા મરચાને ઘણું આરીક કાપવુ ઝીણા કાંદાને છાલી એ, ટ્રીનપીસ તથા પટેટાના કકડાને થડા પાણીમા ભીનવવુ નાળીયેરને જરાં સાથે ઘણુંજ આરીક પીસવું આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરતા કકડા કાપી થડા પાણીથી બે વખત ધોવુ. પછી મોટા કાંદાને છાલી આરીક સેવ જેવા કાપી વીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી હળદ, મરી તથા પીસેલો સામાન અંદર ભેળી જરા જુંજીને ગોસ્ત, કાપેલી ભાજી, ટ્રીનપીસ, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી દોઢ થેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી કોલસાને ઇગારે મુકી ઘટેતો પર પાણી આપવું, જેથી માહેલુ પાણી જલદી બળશે તહી પછી

તદન નરમ થઈ પાણી સુકઈને ધી છુટું પડેને ઉતારી આડુ મીઠું પસંદ હોયતો નાના બે ચમચા જલદ સરકો અથવા વેલાતી સોસ તથા આડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨ ભિળવું એ ઇસ્કુ સાફ થાયછે એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરધીના કકડા પકાવવા ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કું ૩ જી.

સોશું નરનુ કુમળુ પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧૫, ધી પાશર ૧૫, કુમળા મુળા, નોલકોલ, ખીયા વગરના વેંગણા તથા લીલા કાદા એ આરેને છોલી મોસ ખી ચણા જેટલા કાપેલા કકડા બધુ મળી શેર ૨, માટું નાળીયેર ૧, સુકા કાદા શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આડુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫

બધી કાપેલી તરકારીને થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવી આડુ લસણને છોલીને છુટ્ટુ ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું નાળીયેરને ખમણી જરા પીસી તેમા એક પાશર ગરમ પાણી નામી ખુબ ચોળીને બધુ કુધ કાઢવું પછી સુકા કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા લાલ તળી માહે આડુ લસણ ભેળી તેના વધારનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભળવી એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આવે મુકવું અથવા બે બેશ આવેને કોલસાના પુરતા ઈંચારપર રાખવું ગોસ્ત જરા ફાટેને પાણીમા ભીનવેલી બધી તરકારી તથા લીલા કાદા નાખવા અને પાણી બળી જાયને નાળીયેરનુ કુધ રેડી તે બળીને ધીપર આવેને ઉતારવું પણ તદન સુકું કરવું નહી. મુળા તથા નોલકોલની વચમાના ઘણાજ કુમળા પાદડાને ખારીક કારી ગમેતો તે પણ તરકારીની સાથે નાખવા એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરધીના કકડાને પકાવવા ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા બેઈને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધીનું ઇસ્કું ૪ થું.

સોશું નરનુ કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, નવા સુકા ચોળા ટીપરી ૧, છોલેલા ગાજરના મોસ ખી ચણા જેટલા કાપેલા કકડા રતલ ૦૫,

કરીપાઉદર તોળા પ, ઝળચી તથા લવ ગ દરેક ૧૫, લી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, માટું નાળીયેર અડધુ, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦, નીમક તોળો ૧૧, સોજા સરકો નાના અમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું કરી પાઉદર, નાળીયેર, ઝળચી તથા લવગને પાતા ઉપર ધણુ બારીક રીતે ચોળીને ચુંટી સોજા ધાધ ગાજર સાથે નરમ બાફીને પાણીમાંથી કાઢી લેવું. પછી કાદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી અડધા ધીમા શીકો લાલ તળી માહે આડુ લસણ નાખી તેના વધારેના સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ઝેક શેર પાણી રેડી કોલસાને ઇગારે ઢાકીને મુકી ઘટેતો ઉપર પાણી રેડવું અને ગોસ્ત નરમ થઈદાઢ પાથેર જેટલી શ્રેવી રાખવી અને બાકીના અડધાં ધીમા પીસેલા મસાલા નાખી તળીને માહે શ્રેવી સાથનું ગોસ્ત તથા બાફેલા ગાજર તથા ચોળા ભેળી ઇગારે પાછુ મુકવું અને શ્રેવી મુકક જરા ઢીણુ જેવુ રેહને વીપર આવેને ઉતારવું કુમળી કાકડી મળતી હોયતો તેને છાલીને નાના નાના કાપેલા કકડા રતલ ૦ ને ગાજર તથા ચોળી સેજ બફાય પછી ઝે પણુ નાખીને સાથે બાફવું. ઝેક કુમળી પણુ ફરબે મરધીના કકડા પણુ ઝેમજ પકાવવા ઝે ઈસ્ટુ ધણુ મળહનું લાગેછે વધારે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી નોલકોલમાં.

કુમળા મોટા બે નોલકોલના ચાર કકડા કાપી જાલ છાલીને પતળી કાતરીઝો કાપવી અથવા નાના કટકા કાપવા અને કુમળા પાદડાં પણુ કાપીને બધુ થડા પાણીમા બીનવવુ ચારબાદ ગોસ્ત અથવા મરધી કંબેજનામા કંબેજને બારીક કાપીને પકાવવા લખેલુ છે તે રીતે પણુ કંબેજને બદલે ગોસ્ત યા મરધીમા ઝે નોલકોલને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત યા મરધીમા નોલકોલ રાધવા હોયતો મરધી અથવા ગોસ્ત પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીત.

માદાનું ગોસ્ત સ્વાદમા સાફ લાગવું નથી અને વળી ચરવામા પણુ તે ઘણું સખત હોયછે માટે હમેશ નરનું ગોસ્ત લેવું અને

તેના કટકાને આપોજી રાખી તેની ઉપર છીછરાં તથા ચામડા હોય તે બધું બરાબર છરી વડે કાઢીને સોજી કીધા પછી જેમ કાપવું હોય તેમ ઢીમડાં ઉપર સુકી જરાથી હાડકાં ભાજીને કટકા કરી એક યા બેજ વખત થ ડાં પાણીથી ધોવું કારણ ઘણી વખત ધોવાથી ગોસ્તનો કસ નીકળી જાય છે. મોટી મરઘી, હાફ્ફાઉલ યા પીલા જે હોય તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કકડા કાપી અથવા આખી રાખીને થંડા પાણીથી બે વખત ધોઇને સાફ કરવી ગોસ્ત યા મરઘીમાં તે ચરે તેટલું વધારે પાણી રેડીને માટે બળતે પકાવ્યાથી તેનો સ્વાદ સારો થતો નથી માટે સુમાર પ્રમાણે પાણી રેડી પેહલે વીએ બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇમાર ઉપર સુકીને ચરવેલાંનો ટેસ્ટ સારો થાય છે માટે ગોસ્ત, મરઘી, તેમજ બટક, તરફી અથવા હાસને પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી મજાહનુ થયે પણ વળી મુદલજ પાણી નાખ્યા વગર ઢાકણ ઉપર થોડું થોડું પાણી રેડતાં રહી અપ પડે તોજ તે તપેલીમા નાખતા જઈને પેહલેથી ગામઠી કોલસાને પુરતે ઇમારે પકાવેલું પકવાન વધારે સાફ થાય છે પાણી રેડીને પકાવવામાં કદાચ પાણી ઓછું પડ્યું હોયતો તપેલીમા ખીજી કાચું પાણી નામવું નહી પણ ઢાકણ ઉપર પાણી રેડી તે ગરમ થાયને અદર રેડવું અને માહે રેડવાની જરૂર નહી હોયતો ઢાકણપર આપેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે ખીજી રેડ્યા કરવું તેથી તપેલીમાનું પાણી જલદી બળતુ નથી એક મરઘી અથવા એકથી દોઢ રતલ ગોસ્ત પકાવવા માટે આઐ ચોપડીમાં જેટલું પાણી રેડવા છાપેલું છે તેટલું જ રેડવું, પણ બે યા તેથી વધારે મરઘી અથવા બે રતલ યા તેથી પણ વધારે ગોસ્ત પકાવવું હોયતો તેમા લખેલા હીસાબ કરતા બેવડુ યા તે હીસાબે ગણતા જેટલું વધારે થાય તેટલું એકદમ ઘણું પાણી નામવું નહી જોઈયે પણ બે મરઘી યા બે રતલ ગોસ્તમા તેમા લખ્યા કરતાં દોઢ ઘણું પાણી રેડવું, તેમજ મરઘી યા ગોસ્ત જેમ વધારે હોય તેમ આપણી સમજણ મુજબ તેના પ્રમાણમા પાણી ઘણું ઓછું રેડવું જોઈયે. કારણ ગોસ્ત, મરઘી તથા તરકારી જેમ વધારે હોય તેમ તેને ચરવાને કાઠ એકદમ ઘણીજ વખત લાગતો નથી માટે વીચાર વગર થોડામા જેટલું નાખવા લખેલું હોય તે ગણતરીથી બે પાણી નામ્યું હોયતો પછી અચીતજ બધું પકવાંન અટવઈ જવાનો સભવ છે તેટલામાટે પાણી રેડવામા ઘણી સલાહ

અને ચોકસાઈ રાખતી જોઈએ તેટલું છતાં પણ થોડું પકાવવામાં પણ કદાચ ભુલથી વધારે પાણી નમાયું હોયતો ઢાંકણને જરા અળગું કરવું અથવા તદન ઉંધાડી નાખવું અને હેઠે બળતું વધાવું, તેથી પાણી બળી જશે તો જોકે પકવાનનો ટેસ્ટ નેથી થઈ શકે. સારું થશે નહીં. પણ ભુલમાં પાણી ઐકદમ વધારે રેડેલું લાગેતો પછી તપેલીમા પકાવવા મુકેલું ગોસ્ત, મરઘી તેમજ તરકારી જે હોય તે બધું ચરેલું માહેથી કાઢી લેવું અતે વધારાનું બધું પાણી માટે બળતે બાળી નાખ્યા બાદ ઘટે તેટલી ખપ જોગી થ્રેરી રેડેને પેલું કાઢી લીધેલું બધું પાછું અંદર નાખી બરાબર થાયને ઉતારવું તાડી નાખીને પકાવવાનું હોયતો તે વધારે પકાવવા માટે તેમા પાણીની માફક તાડી રેડવી નહીં જોઈએ, પણ હીસાબસરની તાડી તપેલીમા રેડવી અને ઢાંકણ પર પેહલેથીજ પાણી આપ્યા કરવું, તેથી અંદરની તાડી જલદી બળી જશે નહીં અને પકવાન તાડીમાંજ બરાબર ચરશે તપેલીમાંનું પકવાન ચરેલું તપાસ્વા સારું તપેલીમા હાથ નાખવો નહીં, કારણ અંદરની વરાળથી હાથ ડાળશે માટે માહેથી થોડું ચમચની ઉપર કાઢવું અને પેહલે થંડાં પાણીમાં આગળા બોળીને તે દાખીને તપાસ્તુ, જેમ કીધાથી હાથ ડાળશે નહીં. ગોસ્ત યા મરઘી ત કુરમાં ભુંજવાનું હોય અને વગર પાણીએ ચરવવાનું હોયતો પછી બળતે રાખ્યાથી માહેલું પકવાન ચરશે નહીં પણ બળીને બે ૫૩ થઈ જશે. તેટલામાટે ત કુરની હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર ગામડી કોલસાના ઇગાર રાખીને તેથીજ પકાવવું, તેમજ તંકુરમા મુકેલી તપેલી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહીં. મરઘી ઘણી તફ હોયતો તેને પેહલે જરા સરકો પાછને પછી કપાવવી, તેમ કીધા છતાં પણ જો નહીં ચરેતો તેમા તેમજ તફ ગોસ્તમા થોડા કાચા પપાઉના છોલેલા કદડા નાખ્યા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા એક મરઘી અથવા દોઢ રતલ ગોસ્ત હોયતો તેમા પાચ વાલ એટલે બેઆની ભાર નાખવો તેથી ચરી જશે, પણ તેને ભાગનું તેટલું નીમક ઝાણું નાખવું. સોળ નાળીયેરની એક કાટળીને છરીથી ધસી બરાબર સાફ કરીને તેને ગોસ્ત યા મરઘી ચરતી વેળા માહે નાખ્યાથી પણ જલદી નરમ થાયછે. પણ એ સઘળા કરતાં આઠ દસ ટીપા પપાઉના કુધને જરા પાણીમા ભેળીને તે નાખ્યાથી ઘણું જલદી ચરી જશે

ગોસ્ત અથવા મરધી પટેટામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ પટેટાને ભાગનું ૦૧ તોળો નીમક વધારે નાખી જરા વગર ગોસ્ત યા મરધી પકાવવા મુકવું તેટલાં સારી જાતના એક શેર પટેટાને છોલી ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અથવા પતળી કાતરીઓ કાપવી અને કાતરી કરજીના આકારની થાય તેમ તેની ફરતી કીનારી ઉપર પેનનાઈફ વડે નક્શી કાતરીને થડાં પાણીમા ભીનવી રાખવા. દમોરી પટેટા હોયતો તે એક શેરને ખાશી છોલીને ધાવા પછી ગોસ્ત અથવા મરધી જે પકાવવા મુકેલું હોય તે ફાટવા આવેને માહે પટેટા નાખી ઘગારે રાખી પટેટા ચરેને શ્રેત્રી સાથનું જોધનું હોયતો તેમ ઉતારવું, પણ ધીપર પસંદ હોયતો પટેટા એટલા જલદી નાખવા નહી પણ ગોસ્ત નરમ થાયને નાખી ધીપર આવેને ઉતારવું ગમેતો તૈયાર થયા પછી ઉપર દલેલા મરી થોડાં લભરાવવા. પટેટાની કાતરી નાખીને પકાવેલા ગોસ્તમા ગમેનો એક શેર સોજ ટામોટાની ઉપર કકડતુ પાણી નાખી તેની ઊલ છોલાય તેવી થાયને ઘુર્તે પાણીમાથી કાઢી લધને ઊલ છોલવી અને પટેટા ચરવા આવેને એ ટામોટા નાખી ઉપર એક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ખાડ લભરાવીને સોજ શ્રેત્રી સાથનું જ તૈયાર કરવું, પણ એમામરી નાખ્યા નહી, તેમજ દમોરી પટેટાનું ગોસ્ત યા મરધીપકાવતી વેળા ગમેનો માહે દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને સોજ શ્રેત્રી સાથનું એ પકાવવું વધારે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા વાચીને તે રીતે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી પપાંઉમાં.

મોટા કાચા કડવા નહી પણ મીઠા પપાંઉને છોલી ખીયા કાઢી નાખી ગોસ્ત અથવા મરધી કાકડીમા લખેલું છે તે રીતે પણ કાકડીને બદલે પપાંઉના કકડા કાપીને ને પકાવવું. ગોસ્ત મોટું હોયતો અડધા શેર પાણી રેડવું અથવા ઘટેતો ઢાકજીપર પાણી આપ્યા કરવું તેથી ચરશે વધારે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરધી પાકી કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત યા મરધી ૦૧ તોળો નીમક વધારે નાખીને પકાવવા મુકવું અને અડધું ઉપર

પાણી બળી જાયને સારી જાતની સાખા વગરની પાત્રી પાંચ કેરીને છાલીને માહે નાખી બધું પાણી બળી ધીપર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી પાકાં પપાંઉમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર અને ૦૧ તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવા મુકવું અને પાકા પણ કંઈ પણ પપાઉને છાલી ખીયાં કાઢી દોઢ ઇંચ જેટલા કકડા કાઠી તે શેર ૧ લેવું અને અડધું પાણી બળેને માહે નાખી ઇંગારે રાખી ધીપર કરવું. જો ગોસ્ત યા મરધી વધારે રાધવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી પાપડીમાં.

સોજી નરનું ફરબે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ગામઠી કુમળી સોજી પાપડી રતલ ૧, લીલા લસણની નાની કુડી ૧, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૩, સુકા લસણના કડા ૪, ધી પાથેર ૧૧, દલેલી હળદ તથા અજીમો દરેક ઉપસેલી બરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, કાદા શેર ૦૧.

કોથમીર, મરચા તથા લીલા લસણને ધોઈને જલ્દી કાપવું પાપડીને સમારીને એ તથા લસણના કડાને ધોવું આડુ લસણને છાલીને છુદવું ગોસ્તને સાફ કરી વજનસર કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું પછી કાદાને છાલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં તળી માહે આડુ લસણ વધારવું અને ગોસ્ત તથા ખીજો બધા સામાન માહે નાખી સડાવી દોઢ શેર પાણી રેડી ધીમી આગે થોડીવાર ચુસે ઢાંકીને રાખ્યા પછી ઇંગાર ઉપર મેલી ગોસ્ત બરાબર નરમ થાય અને સેજ દીધું જેવું થઈ ધીપર આવેને ઉતારવું ગમતો ગોસ્ત ફાટેને અડધા શેર જલ્દી ચકરકંદ તથા અડધા શેર પટેટાને છાલીયા વગર હાલ સાથેજ સોજા ધોઈને માહે નાખવા અને અડધા શેર નાનાં કુમળાં વેંગણાને પણ હાલ સાથેજ આખા ધોઈ વચમાંથી ડીચકાં સુધી ઉભાં ચીરીને થોડું પાણી રેડી આગે એ નાખી ચમચે મળવવું. પાણીને બદલે સોજા તાડીમા પકાવેલાંનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાયછે,

કાઈ લોકતો મોટા પોહળા પાટીયામા સોજી પતરાવળને ઘાઈ તે હેઠે તથા બોરડુપર મુકી ઉપર મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરી તેમા ભરીને ઢાકણપરજ પાણી આપી સભાળથી ઇંગારેજ ચેરવેછે અને તેનો ટેસ્ટ વધારે સારો લાગેછે ઉપલીજ રીતે ઐક ફરબે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પકાવવું. પણ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોધને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પીચમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ જીરા વગર ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને દોઢપાથેર જેટલી શ્રેવી રેહને સોજાં મોટાં પાકાં બાર પીચને છોલી ચાર ચાર કકડા કરી ઠરીયા કાઢી નાખી તપેલીમા ઉપરથી પાચરી તેની ઉપર અડધો શેર ખાંડ ભભરાવી ઢાકીને ઇંગારે રાખી તદન ઘીપર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ફ્રૂચ્ચીનમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાછે તેમા લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે ઐક શેર કુમળી ફ્રૂચ્ચીનના વાખ કાઢી ધણીજ ખારીક સેવ જેવી કાપી તેજ રીતે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોધું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બદામમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા મુજબ દોઢ રતલ ગોસ્ત યા ઐક મરઘીને જરૂ નાખ્યા વગર જરા શ્રેવી સાયનુ પકાવવું પછી મજાહની સોજી મોટી જાદી બદામની ખીજ ઐક શેરને છોલી ચાર શેર પાણીમા કારબોનેટ ઓવ સોદા અથવા સેકાને વાટેલો પાપડ ખાર ચાર તાળા ભેળી તેમાં બદામ નાખી ઢાકીને ચુલે મુકવું અને બદામ તદન નરમ થાયને સોજાં બોયામા નાખી તેની ઉપર સાફ થંડુ પાણી રેડી તેમાજ ઘાઢને ગોસ્ત યા મરઘીમા ભેળી ઢાકીને દસેક મીનીટ ઇંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ઐક ચમચી ભભગવેલો.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખુલ્લીનમાં.

ખુલ્લીન નામના મોટા સુકા વટાણા હોય તેવા એ સુકા દાંણુ આવે છે તેમા ઝીણા દાંણુ હોય છે તે પકાવ્યાથી બરાબર નરમ થતા નથી માટે તેને કાઢી નાખી મળહુતા મોટા દાણુ રતલ ા લઈ તેને ચૌદ પંદર કલાક પુરતા થડા પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી તે ઘણા કુળીને વજનમાં આસરે અડધા રતલ થાય છે અને એ લીલા ગ્રીનપીસના જેવા રંગના તેમજ પકાવ્યાથી પણ તેવાજ ટેસ્ટના થાય છે, પણ જલદી ચરીને અટવધ જાય છે, તેટલા માટે ગોસ્ત અથવા મરધી ગ્રીનપીસમાં છે તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરધી તેજ મુજબ પકાવવા સુકી તે ચરીને નરમ થાય અને માહે થોડીજ થ્રેવી રેહ ત્યારે તેમા એ ભીનવેલા દાણુ ભેળીને ઈંગારે ગખી બરાબર ચરીને દાણુ આખાજ રેહ અને મળહુનું ધીપર આવેને ઉતારવું

ગોસ્ત અથવા મરધી ખીટફ્ટમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરધીને જીરા વગર પકાવવા મુકવું અને તે અડધુ ચરેને કુમળા ખીટફ્ટ એક થરને બાધી હાથ વડે ઝાલ છોલીને કાઢ્યા પછી તેની ા ઈંચ જલદી કાતરીએ કાઠી માહે નાખી ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમાં બેવું

ગોસ્ત અથવા મરધી ભાજીમાં.

કુમળું પણ મળહુનું ફરબે ચરબદાર સોજી નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧, ઝીણા કાદા થેર ૧૧, ધી તથા મોટા કાદા દરેક થેર ૦૧, નીમક તોજો ૧, આડુ તોજો ૦૧, લસણ તોજો ૦, દલેલી હળદ ૬૫સેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજ તાજ કુમળી પચરસી ભાજીની કુંડી ૧૫, કોથમીર કુંડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૩

ગોસ્તને સાફ કરી જરા નાના કટકા કાપી થડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોવું આડુ લસણને છોલીને છુદવું કોથમીર, મરચા તથા ભાજીનાં પાદડાં કાઢી એ બધાને સોજી ધોઈને ઘણું ખારીક

કાપું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા પછી માટા કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા તળી માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં હળદ મરી ભિળીને જરા ભુંજવુ અને ગોસ્ત, ઝીણા કાદા, કોથમીર, મરચા, ભાજી તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકીને ધીમી આગે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને માહે છુંટેલુ પાણી બળીને બરાબર તતરેને એક શેર પાણી રેડી પુરતા ઈંગાર ઉપર મુકી ગોસ્ત તદ્દન નરમ થઇ અધુ ધી છુટું પડેને ઉતારવું એ ભાજીના ગોસ્તનો સ્વાદ ધણી સારો થાયછે. એજ રીતે એક ફરચે પણ કુમળી મરધીના કકડાને પકાવવા ગમેતો માટાં અડધા નાળીયેરને ખમણી તેમાના અડધાને ધણુંજ ખારીક પીસી આડુ લસણ વધારયા પછી માહે એને ભુંજવુ અને બાકી રહેલા અડધા ભાગનુ ધાડુ દુધ કાઢી ગોસ્ત યા મરધી ચરેને છેલ્લે રેડી ધીપર આપેને ઉતારવુ ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી ભીંડામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ જરાં વગર અને ૦૧ તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરધી પકાવવા મુકવુ. પણ એને સાડાં કાદો ધણેજ લાલ તળવો અને ધી પાથેર ૧૥ લેવું અને કુમળા ભીંડા શેર ૧ ને સોજ ધોઈ કપડાથી નુછી કોરડા કરી એકેક ઈંચના કકડા કાપી ગોસ્ત યા મરધીમા પાણી રેડયા પછી ઢાકણની ઉપર મુકી તેની ઉપર ખીજી ઢાકણ યા રકાખી ઢાકી ધીમે બળેને રાખી અડધુ પાણી બળેને પુરતા ઈંગારપર મુકવુ અને પોણા પાથેર જેટલી શ્રેવી રેહને ઢાકણ પરના ભીંડા જે અલાર મુધીમા ચરી રેહ્યે તેને તપેલીમા નાખી ચમચે મેળવી દધ ઢાકવુ અને અવાર નવાર ઓઢ હાથે તપેલીને ઉંચકી હલાવી તળે ઉપર કરવું, માહે ચમચ ફેરવવી નહી તેથી ભીંડા ભાગી જશે પછી તતરીને બરાબર ધીપર આપેને ઉતારવુ આગે રીતે પકાવ્યાથી ભીંડા તળેલા જેવા લાગેછે. પણ સાધારણ રીતે ગોસ્ત યા મરધી પકાવવુ હોયતો ઉપર મુજબ પકાવવા મુકવુ, પણ ભીંડાને ઢાકણપર મુકવા નહી, ગોસ્ત યા મરધી ચરે અને એક પાથેર જેટલી શ્રેવી રેહને ભીંડાના કકડાને તપેલીમાં

ઉપરથી પાથરીને મુઠી ધગારે રાખી થોડીવાર પછી તપેલીને બેઉ હાથે ઉંચકી હલાવીને તળે ઉપર કરવું. કારણ અમચ ફેરવતા ભીંડા ભાગી જશે તેમજ વધારે પાણીમા ચીકણા થઇ જશે તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું ગોસ્ત યા મરવી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરધી ભુંજેલું.

મરધી અથવા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી ઘાઇને સોજી કરવી અને તે ઝોટી હોયતો તેના બે ફાડ્યા કાપીને તેના બંધે કકડા કરવા એટલે એક મરધીના ચાર કકડા થશે પણ હાફ ફાઉલ હોયતો તેના બેજ ફાડ્યા કાપવા પછી ખાવાના કાટા વડે માસમા જુટા છુટા ચોખા મારવા અને ઝોટી મરધી માટે પાકટ આડુ હઢી તોળા તથા લસણ એક તોળાને છોલી જુદી તેના રસ કાઢી તેમા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક અમચો નીમક ભેળીને મરધીના ફાડ્યાને બધે બરાબર ચોપડી રકાખીમા મેલીને ઉપર બોચુઢાકી મરધી નરમ થાય ત્યા સુધી ત્રણથી ચાર કલાક આથી રાખવું તે પછી તેમા છુટેલા પાણીમાથી કાઢીને મરવીની ઉપર જરા ધી ચોપડી ઘાઇને કોરડા કીધેલાં કેળના પાદડામા અકેક ફાડ્યાને જુદા જુદા વીટાળવા અથવા એમજ રાખવા અને સોજી ગલેલને ધી લગાડી માછલી ભુજેલીમા લખેલી રીતે એને ગલેલ ઉપર ભુજવી. મરવીના માસવાળા સીનાના ભાગ તથા પગને પણ એજ રીતે આથીને ભુજવા, પણ એને માટે તેમજ હાફ ફાઉલના ફાડ્યા માટે તેના પ્રમાણમા આડુ લસણનો રસ તથા નીમક એાછુ લેવું ગોસ્ત હોયતો તે ભરેલું પણ કુમળું નરતું લેવું અને તેને સાફ કરી નાના કકડા કાઠી ધોયા વગર એમજ ગાખી છરી વડે પાથે પાથે કાપ પાડી કુટલેસ ગોસ્ત અથવા મરવીનામા લખ્યા મુજબ આડુ લસણના રસ તથા નીમકમા નરમ થાય ત્યા સુધી આયવું, પછી કવાબ ભુજેલામા લખ્યા પ્રમાણે ભુજવું એ મરવી અથવા ગોસ્ત મસાલાતું ભુજવું હોયતો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરવીનામા મસાલો લગાડવા લખેલું છે તે મુજબનો મરવી અથવા ગોસ્તને લાગે તેટલો મસાલો બનાવવો પણ તેમા આમલી લેની નહી અને આડુ લસણના રસ તથા નીમકમા ભેળીને તેમાં આયવું એકથી બે રતલ ગોસ્તનો આખો ટુકડો ભુજવો હોયતો નરતું તદનજ

કુમળું રાનનુ ગોસ્ત લેવુ અને તેને ઘાયા વગર ઐમજ સાફ કરીને પછી જાદા કાઠા વડે તેને પાથે પાથે સારીકાની ધણા ઉડા ચોખા દેવા અને તેને બરાબર બધે લાગે તેટલો મસાલો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરધીનામા લખ્યા મુજબ પણ આમથી વગર તૈયાર કરી ગોસ્તની ઉપર બધે પુરતો ચોપડીને ઉંડા વાસણુમા મુકી ઉપર ચાળણી યા ભોયુ ઢાકી ગોસ્ત નરમ થાય ત્યાં સુધી ત્રણ ચાર કલાક આથી ગાખતુ ત્યારબાદ માહે છુટેલા પાણીમાથી કાઢી તેની ઉપર ની ચોપડી ગામડી કોલસાના ધીમા ઇગાર ઉપર મોઢી ગલેલ મુકી તેને જરા ધો લગાડા તેની ઉપર ગોસ્તનો ફટકો મુકી તેની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેની લગડી યા છાલકી તપેલી ઢાકી અવાર નવાર ઉઘાડીને ગોસ્તપર જરા ધો લગાડી હેટેનુ પડ ભુજવને ફરવી ઐજ રીતે નીચું ભુજવુ લગડી યા તપેલી ઢાકવાને બદલે ગોસ્તની ઉપર ચપટ ઢાકણુ ઊલટું ઢાકી તેની ઉપર કાંઈ વજન મુકીને ભુજવુ પણ ઐ ગોસ્ત ભુજવામા ઇગાર ધણા રાખવા નહી તેથી ગોસ્ત કાણુ યથે ઐ મોટો ફટકો લઠીમા વધારે સારો ભુજથે

ગોસ્ત અથવા મરધી મલાઈમાં.

સોજી નરનુ નકી ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાના કકડા અથવા કુમળી પણ ફરબે મગધી ૧ ના કકડાને જીરૂ નાખ્યા વગર ગોસ્ત યા મગધી આરીમા લખ્યા મુજબ રાધી મરધી હોયતો તેના બન્ના હાડગ કાઢી નાખી નકી માસ લેવુ પછી પાથેર કાદાને છોલી આરીક સેવ જેના કાપી પાથેર ધીમા તળી તેમા ગોસ્ત યા મગધી નાખવી અને સોજી તાજી મલાઈ થેર ૧૥ ને માહે અમચથી મેળવી મસાળો ગરમ તોળો ૦૧ લભરાશી હેટે થોડા અને ઢાકણુ ઉપર વધારે ઇગાર મુકી ધીપર આવેને ઉતાવુ ગોસ્ત યા મરધી વધારે પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીતમા જોવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી મરચાંમાં.

કુમળી ફરબે મરચી ૧, સોજા મોઠા લીલા મરચા થેર ૦૧, કાદા તથા ધી દરેક થેર ૦૧, બાફેલા તાજા ઇંડા ૪, મોટું નાળીયેર ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, આકુ તોળા ૨૦, લસણુ નાનો કડો ૧, લીંબુનો રસ નાના અમચા ૨, ઐગચી તથા લવંગ દરેક ૭

નાળીયેરને ખમણવુ અને આકુ લસણુને છોલી ઐ બધુ સાથે ધણુંજ આરીક પીસવુ મરચાને ઘોઇને કીચક સાથેજ આખા રાખવા

ધડાને છોલી ઉભા બંધે કકડા કાપવા મરઘીને સમારી કકડા કાપી સવા શેર અંધે ઘટેતો બીજી વધારે પાણી રેડી અડધુ નીમક નાખીને બરાબર નરમ ચેરડી એક પાથેર જોડેલા રસ રાખવો. પછી કાદાને છોલી ધીમા બદામી રગનો તળી તેમા પીસેલો સામાન નાખી લાલ કરી ઉતારીને માહે મરચા, ઈડા, બાકીનું નીમક તથા મરઘીના રસ વગરના કકડા નાખી ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી ચમચે-એળવી ધીમે બળતે મુકી મરઘી લાલ થાયને મરઘીનો રસ રેડી ઢાકીને ઇંગારે મુકી ધીપર આવેને ઉતારી લી જુનો રસ નાખી ગરમ મસાલો ભભરાવી ગરમ ગરમ ખાવી. ઉપલીજ રીતે નરના સોજ ફરબે પણ કુમળા ગોસ્ત રતલ ૧૧ ના કકડાને પકાવવું એનો સોસ બનાવવો હોયતો તેમા આફેલા ઈડા તથા લી જુનો રસ નાખવો નહી પણ મરઘી યા ગોસ્ત તૈયાગ થાયને ત્રણ ઈડાંની સફેદીને કઠણુ કફ અઢાવી તેમા એક ઈડાની દાળ ભેળી જલદ સરકો નાના ચમચા ૯ એળવી એ બધુ તપેલીમા ફરવું રેડી બે હાથે તપેલી પકડીને હલાવી તળે ઉપર કરવું અને બાકીની બે ઈડાની દાળને કાચી આખીજ ઉપરથી મુકી થોડીવાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવું એ સોસ ખાતી વેળાજ પુર્ત બનાવવો. ગમેનો નાળીયેર સાથે મુકા ચાર મરચાને પણ પીસ્વાં એ મરઘીની વાની ઘણી સરસ લાગેછે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું.

સોજી નરનું ફરબે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, સારી જતના મોટા પટેટા શેર ૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણુ તોળો ૦૧, નીમક તોળો ૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર મુકી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪, કુદનાના પાદડા ૧૨, બારીક કાપેની સેલરી તથા પાર્સલી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૩, લી જુનો રસ નાના ચમચા ૨, તાજ આફેલા ઈડા ૪

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થ ડા પાણીથી બે વખત ધોવું પટેટાને છોલી બંધે ફાડ્યા કાપી થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવા આડુ લસણુને છોલીને છુદવું કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને

ધાધને બારીક કાપવું. ઇડાને છાલી ઉભા બમે કકડા કાપવા ત્યારબાદ કાંદાને છામી બારીક ખુકા જેવા કાપી કલકલ બરેલી તપેલીમા ધીમા તળી માહે આડુ લસણુ વધારી ગોસ્ત, નીમક તથા હળદ નાખી ચમચે મેળવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આચે રાખવુ અને ગોસ્ત અડધું ચરેને પટેટા, બારીક કાપેલો સામાન તથા મરી નાખી બરાબર ચરેને ઉતારી સોસ તથા લી જુનો રસ રેડી ઇડા નાખી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ઐન્ડ રીતે ઐક ફરમે પણ કુમળી મરઘીના કકડાને પણ પકાવવા. પાધને માટે જોઈતુ હોયતો તેમા હળદ નાખવી નહી, તેમજ તેમા શ્રેવી વધારે જોઈયેછે માટે દોઢ બે પાશર પાણી વધારે નાખીને પકાવવુ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા જોવુ

ગો અથવા મરઘી મસાલાનું ૨ જી.

કુમળા પણ ફરમે નરના ગોસ્તનો ટાગનો ઐક કકડો રતલ ૨, કાદા તથા વી દરેક શેર ૦૧, આડુ તથા લસણુ દરેક તોળા ૨૧, તાદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સુકા મરચાની બારીક ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, નીમક તોળો ૧૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

ગોસ્તને સાફ કરી થ ડા પાણીથી બે વખત ધોઈ આખોજ કકડો રાખવો આડુ લસણુને છાલીને છુ દી ધાણા સાથે મલમલના કપડામા દીળી પોતળી બાધવી અને ગોસ્તને ત્રણ શેર પાણી તથા ઐ પોતળી સાથે તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધીમી આચે રાખી ગોસ્તનો કકડો ચરવા અગાઉ પાણી સુકાવું જાયતો પછી ખીજી પાણી ઢાકણુપર આપતા રહી તે ગરમ થાયને માહે રેડતા જવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ ઐક શેર જોટલો રસ રેડીને ઉતારી માહેથી પોતળી કાઢી નાખવી પછી કાદાને છાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ખીજી તપેલીમા અદામી ૨ ગનો તળી તેમા મરચાની ભુકી ભેળીને ગોસ્ત નાખી તે લાગે નહી તેમ સ ભાળથી લાલ કરીને રસ રેડી ઇગારપર સુકી ગોસ્ત તદન નરમ થાય અને પાણી સુકઈ ધીપર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો ગમેતો ગોસ્તના વજનસગ કકડા કાપીને પકાવવુ ઐન્ડ રીતે ઐક ફરમે મરઘીના કકડા અથવા આખીને પકાવી પલાવ અથવા રોટલી સાથે ખાવી ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોઈને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ ભું.

મળહતુ ફરપે પણુ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સોજ મોટા પટેટા શેર ૧૧, ધી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ઘણા ઝીણા કાદા ૧૨, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧૧, કાપેલી સેલરી તથા પાર્સ્લી દરેક તોળો ૧, મીલનો પેહલા નખરનો ધઉનો આટો તોળો ૦૧૧, સુકાં મરચાની ભુજી તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦૧, વેલાની સૌસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨ થી ૨૧, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧૧, કુદનાના પાદડા ૧૫, કરીલીમના મોટાં પાદડા ૧૦, સેજના સુકા અથવા લીલા પાદડા ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૨ થી ૩, લસણની કળી ૭

સેલરીના પાદડાને બધા કુમળા જાદા ડાડા સાથેજ લઈને ઝે, પાર્સ્લી, કુદનો, કરીલીમ, કોથમીર, મરચા તથા સેજના પાદડા બધુ ધોઈને બારીક નહી પણુ જાડું જાડુ કાપવુ આદુ લસણને છોલી અડધા તોળા આદુ સાથે લસણને છુદવુ યા પીસ્તુ અને બાકીના આદુનો ઘણુ બારીક રેસો કાપવો પટેટાને છોલી ઉભા બહે કટકા કાપવા અથવા જાદી કાતરીઓ કાપવી અને ઝીણા કાદાને છોલીને ઝે બેઉને થંડા પાણીમા ભીનવવુ ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી થ ડા પાણીથી ઝેક વખત ધોતુ પછી મોટા કાદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામા ધીમા ઘેરા લાલ રંગનો તળીને માહે આદુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને અદર ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાકણ ઢાકવુ અને અવાર નવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરી બધુ પાણી બળી તતરીને ધી છુદુ પડેને આટો ભેળીને તેને તળીયા પછી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાકી ધીમે બળતે રાખવુ અને અડધું પાણી બળેને આદુનો રેસો નાખવો પછી ગોસ્ત નરમ થવા આવેને ઝીણા કાદા તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોસ્ત બરાબર ચરેને પટેટા નાખવા તેટલા અરસામા અદરતુ પાણી બળવા આવેતો ઢાકણુપર ખીચું પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેરતા રેહવું અને પટેટા નરમ થઈ આપણા બપ જોગી પુરતી ચેવી રેહને છેદલે સૌસ, સરકો તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પુરતા ઇગાર ઉપર તણુ ચાર મીનીટ રાખીને ઉતારવુ. મઘી તથા બટક સમારવાની

રીતમા લખ્યા મુજબ એક કુમળી ફરમે મરધીને સમારી કટકા કાપીને ઉપલીજ રીતે ગોસ્તને બદલે તે પકાવવી ચીકનપાઇ માટે નાના પીલા પકાવવાં હોયતો તે જલદી ચરી જશે માટે તેમા પાણી ઓછું રેડવુ અને આડુનો રેસો પીલાની સાથેજ નાખવો અને સેજ ચરને બાકીનો બધો સામાન તથા પટેટા નાખી ઉપર મુજબ બધુ ચરીને શ્રેવી સાથનુ થાયને તેમજ છેલ્લે ખટાસ તથા ગરમ મસાલો નાખીને ઇંગારે રાખવું.

ગોસ્ત અથવા મરધી મસાલાનું ૪ થુ .

સોજી કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સારી જતના પટેટા શેર ૧૧, ધણા ઝીણા કાદા શેર ૦૧૧, મોટા કાદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૧૧, લસણ તોળો ૦૧૧, આખું જીરું ઉપસેલી બરેલી ચમચી ૨, આખા કાળા મરી, દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી બરેલી ચમચી ૧, જસદ સરકો તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧૧, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧

ગોસ્તને સાફ કરી વજનમરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાદાને છોલી થડા પાણીમા ભીનવવા પટેટાને છોલી તેમાથી ૦૧ રતલની કાતરીઓ કાપવી અને બાકીનાના ઝીણી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઝીણા કાદા સાથે પાણીમા નાખવા આડુ લસણને છોલી એક તોળો આડુ તથા અડધા તોળો લસણને જીરુ રાખી બાકીનાને છુદ્ધ મોટા કાદાને છોલી તેમાથી પાચ તોળા જીરુ કાઢી બાકીનાને બુકા જેવા કાપવો પડી પેપા પટેટાની કાતરીઓ પાચ તોળા કાદા, એક તોળો આડુ તથા અડધા તોળા લસણ સાથે મરચા, મરી, જીરુ તથા હળદને પાતા ઉપર ઘણુ બારીક પીસવુ ત્યારબાદ સોજી તપેલીમા ધી નાખી તેમા બુકા જેવા કાપેલા કાદાને લાલ તળી માહે છુંદેલુ આડુ લસણ વધારી તેમા પીસેલો સામાન, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી જરા તતરીને સેજ લાલ થાયને સવા શેર પાણી રેડી ઠાકીને ધીમી આથે રાખવુ, પછી મસાલો હેઠે લાગેછે માટે તૈયાર થાય ત્યા સુધી અવારનવાર ઉંધાડીને અદર અમચ ફેરવવી. થોડુ પાણી બળેને ઇંગારે રાખવુ અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટાના કટકા તથા ઝીણા કાંદા બેળી રસ ઘટ થાય

અને વી છુટું પડેને સાસ, સરકો, લીજુનો રસ તથા ગરમ મસાલો ભેળી પાચેક મીનીટ પછી ધીપર આપેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક હાફ ફાઉલના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને એજ રીતે પકાવવા એ વાની સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૫ મું.

મોશુ નરનુ કુમળું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧૧, સોબ પટેલ શેર ૧૧, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, ઘઉંનો યા ચોખ્ખો આટો તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, લસણની જાદી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા તથા સુકા મરચા દરેક ૩, તજ તથા લવગ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસગના કટકા કાપી થડા પાણીથી એક યા બે વખત ધોવું પટેલને છોલી બધે ફાડ્યા યા જાદી કાતરીઓ કાપી થંડા પાણીમા ભીનવવા આડુને છોલીને ઘણેજ બારીક રેસો કાપીને ધોવા કોથમીરના પાદડા તથા લીલા મરચાને ધોઇને બારીક કાપવું લસણને છોલી તજ, લવગ તથા સુકા મરચા સાથે જરા સરકામા ઘણેજ બારીક પીસીને પછી કોડીના વાસણમા બાકીના બધા સરકામા બરાબર મેળવી રાખવું પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલક ભરેલી પોહોળી તપેલીમા વીમા લાલ તળી માહે ગોસ્ત ભેળી દોઢ શેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાકણ ઢાકી ધીમી આથે સુકવું અને ગોસ્ત ફાટેને કોથમીર, મરચા તથા આડુનો રેસો ભેળીને પછી સુકીમા આટો લઈ ભભરાવીને ઉપર ફરતો નાખીને પછી અદર મેળવવા નહી પણ ગોસ્તની શ્રેવીની સપાટીની ઉપર બધે ઉલટી ચમચ દાખીને શ્રેવીમા મેસાડવો ત્યારબાદ પાચ સાત મીનીટે પટેલ ભેળવા અને બધું ચરી નરમ થઈ શ્રેવી ઘાડી થઇને ઠપર આપેને ગરમ મસાલો ભેળી તણ ચાર મીનીટ પછી સરકામા પીસેલો મસાલો વપરથી ફરતો રેડી એક બે મીનીટ બાદ ઉતારી તપેલીના કાથાને બે હાથે પકડી હલાવીને માહે મેળવવા એક મજાહના ફરમે હાફ ફાઉલને મરઘી તથા બટક મમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપીને ઉપર લખેલો ખીજે બધા સામાન લઈ એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એ પકાવવું. તીખાસ પસદ નહી હોયતો મરચા ઓછા લેવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં લખેલું તેજ મુજબનો અધા સામાન લઈ ચણાની દાળને બદલે આપ્યા મસુર લઈને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું પણ ચણાની દાળની માફક મસુરને પાણીમાં ભીનવી રાખવા નહીં પણ ચુ ઠી થડા પાણીથી સોજ ધોઈને એમજ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી માવામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે જરા વગર અડધુ કપ ઝેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું પછી બદામની ખીજ નવટાકને છોલી સ્લાઇસ કાપી પાથેર ધીમા તળીને કાઢી લઈ નવટાક કીસનીસ દરાખને સાફ કરી ધોઈને તેને પણ તળવી ત્યારબાદ પોણું શેર કાઢાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા કકરો બદામી ગળે તળવેા અને મરઘી યા ગોસ્ત જે પકાવેલું હોય તેને ઝેવીમાંથી કાઢીને તેમાં સોજે માલો માવો એક શેર તથા બદામ દરાખ મેળવીને પછી ઝેવી ભેળી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરલી એક ચમચી ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાકણપર વધારે ઘગાર રાખી પદર મીનીટમાં ઉતારવું ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં છે તેજ રીતે પણ નોલકોલને બદલે કુમળા જાદા માટા છ મુળાને સાફ કરી કાતરીએ કાપીને તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવી હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોવું

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંખી ચણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં લખેલું છે તેજ રીતે અને તેટલોજ અધા સામાન લઈને ચણાની દાળને બદલે એક ટીપરી મોસ ખી ચણાને ઘણાં પુરતા થ ડા પાણીમાં અધાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ગોસ્ત યા મરઘીની સાથેજ પકાવવા માટે નાખવા એમાં ગોસ્ત તેમજ મરઘી મળહતું ઘણું ચરબદાર લેવું. ગોસ્ત અથવા મરઘીને બદલે

ગમેતો દાળ વાલનીમા લખ્યા મુજબ અરબદાર ચુસ્દાને ધોધને તે
મોસંખી ચણા સાથેજ પકાવવા મુકવા વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી
રાધવુ હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા
મુજબ પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરઘી રાતાં કોહોળાંમાં.

મગ્ગડનાં પાકા રાતા કોહોળાને છાલી અંદરનેા ગર તથા ખીયાં
કાઢી નાખ્યા પછી તેના આસરે સવા ઈંચ જેટલા સમચોરસ કટકા
કાપીને તે દોઢ થેગ કટકાને થડા પાણીમા ભીનવી રાખવા. ત્રણ ઝુડી
કોથમીરના કુમળા ડાંખળા સાથના પાદડા તથા મોટા લીલા બે મરચાને
ધોધને જરા જાડુ છુંદવુ યા પીસ્તુ પછી એક રતલ સોજ ગોસ્તને
સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી બે વખત થડા પાણીથી ધોધને ગોસ્ત
અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા જેટલા ધીમા તેટલાજ કાદા તળી આડુ
લસણ વધારીને તેમા ગોસ્તના કટકા, કોથમીર, મરમા, દલેલી હળદ,
મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાલો એ ત્રણડે દરેક સપાટ ભરેલી એક
અમચી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી અમચે મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને
જરાવારે ઉંધાકીને પાંચુ મેળવી ઢાકી બરાબર તતરેને દોઢ થેર પાણી
રેડી ઢાકીને ધીમા આચે રાખવુ અને ગોસ્ત નરમ થઇ થોડુ પાણી રેહ
ત્યારે કોહોળાના કટકા નાખી બેળી તે ચરે અને ધીપર આવી જરા
ઢીણુ જેવું રેહને ઉતારવુ ખાંડ દરવુ હોયતો ઉપલીજ રીતે પણ ફક્ત
કાદા, આડુ, લસણ તથા ધી નાખીનેજ પકાવવું. ગોસ્તને બદલે એક
હાફ ફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને પણ એજ રીતે પકાવવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વગરની તરકારી.

કોઈપણ જાતની લીલી યા મુકી તરકારી ખારી અથવા મસાલાની
પકાવવી હોયતો બધી જાતના ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા લખેલું છે
તેજ રીતે પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમચુ જ પકાવવુ ચણાની દાળ,
મુકા ચોળા, મસુર, વાલની દાળ, મોસંખી ચણા અથવા ધોટવાલ પણ
એમજ ગોસ્ત યા મરઘી વગર પકાવવુ પણ ગોસ્ત યા મરઘીને ભાગનો
ખીજો બધો સામાન તેમા લખ્યા કરતા બધો જરા ઓછો લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરધી વાલની દાળમાં.

દાળ વાલનીમા લખ્યા પ્રમાણે ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ચુસ્દાને બદલે સોજી નરનુ કુમળું પણ ફરખે ગોસ્ત રતલ ૧૧ ના કકડા અથવા મોટી ફરખે એક મરધોના કકડાને સાફ કરી ઘોઘને તે લઇ એજ દાળમા લખેલી રીતે પકાવવુ

ગોસ્ત અથવા મરધી વાલમાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી મોસંખી ચણામા પકાવવા લખેલુ છે તેટલોજ સામાન લેવો પણ મોસંખી ચણાને બદલે ઘોટવાલ અથવા ખીજી જતના વાલ આવે છે તેને અધાર કલાક સુધી થ ડા પાણીમા ભીનવી સોજ ઘોઘને પછી તેજ રીતે એ વાલમા ગોસ્ત યા મરધી પકાવવું પણ વાલ જીન્ટા હોય છે તો ગમે તેટલા કલાક ચુલે રાખે તોય તે ચરતા નથી માટે તેવા હોય ત્યારે સેકીને પાઉદર જેવા બારીક વાટેલો પાપડખાર ના તોળાને એક શેર થ ડા પાણીમા પીગળાવી ગાળીને એ હીસાએ વાલ કુખે તે ઉપરાત ઉપર આવે તેટલું પુરતું પાણી કરીને તેમા વાલને ભીનવી રાખ્યા પછી સોજ ઘોઘને પકાવ્યાથી ચરીને મજબુતા નરમ થાય છે. પણ એમ ભીનવેલા વાલ હોય ત્યારે પકાવવામાં નીમક સેજ એાછું નાખવુ પાપડખારને બદલે કારમેનેટ ઑવ સોદા પણ ચાલશે

ગોસ્ત અથવા મરધી વેંગણમાં.

ફરખે કુમળુ નરનુ ગોસ્ત રતલ ૧, ધી પાશર ૧ થી ૧૧, કાદા શેર ૦૧, આકુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, નીમક તોળો ૧૧, કુમળા ખીયા વગરના વેંગણ શેર ૧૧

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થ ડા પાણીથી બે વખત ઘોવુ વેંગણાને છોલી મોટા હોયતો ઉભા ચાર કકડા કાપી તેના ત્રણ ઇંચ લાંબા કકડા કાપવા અને નાના હોયતો ડીચકા સાથેજ રાખી આખા છોલી વચ્ચેથી ઉભા કાપી ઉપરથી વળગેલા રાખી થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખવા, અમથા રાખ્યાથી કાળા થઈ જાય છે આકુ લસણને છોલીને છુદવુ પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા લાલ તળી માહે આકુ લસણ વધારી નીમક તથા ગોસ્ત નાખી અમચે મેળવી મરજી પડેતો તતરાવવુ અને ગમેતો એમજ રાખી

એક શેર પાણી રેડી ઠાંકીને ધીમી આંધે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થાયને વેગણા નાખવા અને વેગણા ભાગે નહી તેમ સલાળથી અવાર નવાર ચમચ ફેરવી માહેનું પાણી સુકાવા આવેને ઇંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું મસાલાનું કરવું હોયતો કાયમીર ઝુડી ૨ ના પાદડા તથા મોટા લીલા મરચા ૨ ને ઘાઘ બારીક કાપી યા રીસીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ ને આડું લસણ વધારયા પછા માહે મેળવવું અને તૈયાર થયા પછી ઇંગારે મુકતી વેળા માહે સોજે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩ તથા સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ આડ નાખીને ધીપર લાવવું એજ રીતે એક ફરવે પણ કુમળી મરચીના કકડાને પકાવવા વધારે ગોસ્ત યા મરચી તથા વેગણા પકાવવા હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમા લખેલું જોઇને તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી સલગમમાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી નોલકોલમા લખેલું છે તેજ રીતે પકાવવું, પણ નોલકોલને બદલે સલગમ લેવા વધારે ગોસ્ત યા મરચી તેમજ તરકારી પકાવવું હોયતો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમા વાચીને પકાવવું સલગમ ગમે એટલા મોટા હોય પણ તે કુમળા હોય ત્યારે તેની ઉપરના પાદડાંની વચોવચમા ડાડો થયેલો નહી હોય, પણ ત્યા બારીક પાદડાજ હોય ત્યારે તેવા સલગમને કુમળા પમજવા પણ નાના હોય અને તેની વચમા પણ જો બદો ડાડો કુટેલો હોયતો તે ઘરડા નીકળે છે

ગોસ્ત અથવા મરચી સુકી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ જરા વગર ગોસ્ત યા મરચીને પકાવવા મુકી અડધું ચરેને શકરકદ શેર ૧ ને છોલી અડેક ઇચ્છ જલદી કાતરી કાપી તે નાખી ચરીને સેજ શ્રેવી સાથનું અથવા ધીપર પકાવવું રતાણુ કદ અથવા કમોદીયા કદ શેર ૧ ને છોલી તેની કાતરીઆ કાપી પાણીમા ભીનવી રાખી શકરકદની માફકજ પકાવવું સુરણુ શેર ૧ ને છોલી તેના અડેક ઇચ્છના ચોરસ કકડા કાપી પાણીમા ભીનવવા અને ગોસ્ત યા મરચીને તતરાવતી વેળા ગમેતો અડધા શેર ઝીણા કાદાને છોલી ઘાઇને સાથે તે પણ તતરાવી પાણી શેર ૧ તથા નીમક નાખી અડધું ચરેને સુરણુ નાખી જરા શ્રેવી સાથનું પકાવવું અથવા ધીપર કરવું. એ મસાલાનું રાધવું હોયતો

આકુ લસણ વધારયા પછી માહે દણેલી હળદ તથા મરી દરેક સખટ ભરેલી ચમચી ૧ નાખવુ એમનાની કોષપણુ વાની વધારે રાંધવી હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પકાવવુ. સુરણુ અંદરથી રાતા કોહોળોના જેવુ હોયછે તે ઘણું ખરું આધામા વવરેછે અને કીમ જેવા શીકા મંગનુ વવરતું નથી, પણ વળી તેતુંખી કદાચ વવરવુ નીકળેછે. માટે કાચુ સુરણુ જરા લઈને આખી જેવુ. પણ કોઈ વખત ઘણુ જ વવરવુ નીકળેછે તો તે માઠામા નાખ્યાથી ઘણું જ લાગેછે અને અંદરથી મુજુ પણ આવેછે માટે સલાળીને લેવુ હાથતી પતળી ચામડી ઉપર ઘસ્યાથી પણ વવરતું સુરણુ પરખાયછે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સેકતાની સીંગમાં.

મોટી, જાદી, કુમળી સેકતાની આઠ સી ગને છોલી તેના દોઢ ઇંચ લાખા કકડા કાઠી તે ત્રણથી ચાર કકડાની ઝુડી એના વાખ અથવા દોરાથી બાંધવી અને એક શેર મોટા પટેટાને છોલી કાતરી કાપવી અને એ બેઠને થડા પાણીમા ભીનવવુ એક નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર જેટલુ ધાડુ દુધ કાઢવુ સવા રતલ નરના ગોસ્તના કકડા અથવા એક મરઘીના કકડાને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણ એક શેર પાણી રેડી જીરા વગર ધીમે બળતે ઢાકીને પકાવવા મુકવુ અને અડધુ ચરેને સી ગની ઝુડી નાખવી અને તે જરા નરમ થાયને પટેટા તથા નાળીયેરનુ દુધ નામી પુરતા ઘગાર ઉપર ઢાકીને મુકવુ અને બધુ બરાબર ચરે અને જરા ઝેવી સાથેજ ઉતારવુ ઝેવી ઘણી રાખવી નહી ગમેનો કાચી કેરીના છોયેલા મોટા ફાડ્યા, ખીલ બડી, કાચા કરવદા, કમરખના કકડા અથવા પાકા ટામોટા એ પાચમાથી જે ગમે તે શેર ગા ને આસરે પટેટા નાખ્યા પછી જરાવારે તપેલીમા નાખવુ વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવુ હેમતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પકાવવુ

ગોસ્ત ઘોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત.

આપણા લોક ગોસ્તનુ પાણી તદન નીતરે રંગ વગરનુ નીકળે લા મુધી ચોળી ચોળીને ધોયછે અને તેજ બગબર સોજી થયલુ સમજેછે, તેમજ ઘણાંમા ગોસ્તને ઘોઇને પછી તેનો ખીચા છુંદેછે

જેમ ક્રીધાથી તેમાનો પુરતીકારક પદાર્થ નીકળી જાયછે તે બાપે એક ગ્રહસ્થે લ બાણથી ભાષણ આપેલુછે તેના ટુક સાર હેઠલ ઉતાવળે તે પ્રમાણેજ પકાવવુ જોકે તન-રસ્તીને માટે કાયદાકારકછે, તોપણ તે ઉપર અમલ કરવો તેતો પકાવનાગ્ની મળી ઉપરછે

શરીરને પોશણ આપનાર મુખ્ય ચાર ગુણોછે, તેમા નાઇટ્રોજન યા એલ્યુમનછે. એ ચીજો આપણા શરીરમા દરરોજ થતો ધસાડો ખોરાક મારફતે પુરેછે ઇડાની સફેદી ચોખ્ખી એલ્યુમનછે અને ઇડાને પકાવ્યાથી સફેદી બ ધાયછે એટલે તેમા કાચી સફેદીની માફક ગુણ રહી શકતો નથી પણ એાછો થાયછે, માટે હાફ ઍાઇડ કરતાં કાચા ઇડાનો ફાયદોછે ખોરાકમા ખીજી અગત્યની ચીજ સ્થાયીછે, તે શરીરમા કામકાજ કરવાની તાકત આપવા સાથે ગરમી પણ ઉત્પન કરેછે ત્રીજો પદાર્થ ચોક્કસ જાતનો ખારછે તે વનસ્પતીના ખોરાકમાથી મલેછે, માટે તેનો ઉપયોગ કરવો ચોથી ચીજ હાડકાના સાધા સાથે વળગેલા જલેલીન નામનો જલી જેવો ચીકણો પદાર્થ હોયછે ગોસ્તમા બધુ નાઇટ્રોજન અથવા એલ્યુમનછે ખરૂં, પણ ગોસ્તને ધોયા વગરતો પકાવી શકાતુ નથી અને થડા પાણીએ ધોતા બધુ એલ્યુમન નીકળી જાયછે અને ગરમ પાણીથી તે ગોસ્તમા જલવાઇ રહેછે માટે ગોસ્તને વાપગવા માટે નાના ટુકડા કાપવા અગાઉ પેહેલે એક મોટા આખા કકડાને ઉપરથી છરી વડે બરાબર સાફ કરીને પછી ગરમ પાણીથી એકજવાગ ધોઇને કકડા કાપ્યા પછી ફરી પાણુ ધોવુ નહી એમ ક્રીધાથી એલ્યુમન ગોસ્તની અદરજ રહેશે, તેમજ ગોસ્તને વધારતી વેળા તે માહે છુટેલુ પાણી બાળી તતરાવીને પછી પકાવેલા ગોસ્તનો સ્વાદ જોકે સારો વાયછે ખરો પણ તેથી સધળો કસ નીકળી જાયછે તેટલામાટે તતરાવ્યા વગર પકાવેલુ ગોસ્ત વધારે સારૂ ગોસ્તની ચરખીમા સ્થાયીનો ભાગ હોયછે માટે ગોસ્ત ઉપર વળગેલી ચરખી કાઢવી નહી ગોસ્તને ઉપરથી સાફ કરી ધોયા વગરજ ખીમો છુદવાથી તેમાનો મીઠજીસ અદરજ રહેશે, પણ તેમ નહી ગમેતો પછી ઉપર લખ્યા મુજબ એકજ વખત ગરમ પાણીથી ગોસ્તને ધોવુ ધરમાના લાકડાના ઢીમડા બરાબર સાફ રહી શકતા નથી માટે બની શકેતો જરમન તથા ઇંગ્લીશ બનાવેલા ખીમો છુદવાના નાના સામ્યા પાચથી દસ રૂપ્યા સુધી મળેછે તે વાપરવો જરમન કરતા ઇંગ્લીશ સામ્યા ટકાઉ હોયછે

ધઉંનુ દુધ કાઢવાની રીત.

સોજા જાદા સફેદ ખડવા ધઉં પાયલી ઝેકને ચુંડી સોજા ઘોષ કલધવાળા તપેલામા ધઉં કુખતા તેની ઉપર રેહ તેટલુ થકુ પાણી રેડીને ભીનવી ગરમીની રૂપમા દીવસમા બે વાર અને બીજી રૂપમા ઝેકજવાર રોજ પાણી બદલ્યા કરી ત્રણ દીવસ પછી પાણીમાથી કાઢીને ધઉંને ખાડણીમા બારીક છુદવા અથવા પથંગના તદન સાફ પાતા ઉપર પીસ્વા અને સોજા ચાર શેર પાણી સાથે મોટી કલધવાળી કથરોટમા ખુબ ચોળી કલધવાળા મોટા બોચાને તપેલા ઉપર મુકી તેમા પાણી સાથેજ ધઉં નાખી ઉથેલીથી ધસીને હેઠે તપેલામા બધું દુધ ઝેકકું થાયને છલટાને ઝેજ રીતે બીજી બે વખત છુડી ચોળીને બાકીનુ દુધ છાડી લઈ છુછો ફેકી દેવો અને મસલીન અથવા જાજરી મલમલથી બધુ પતણુ થયલુ દુધ ગાળવુ જેથી માહે રહેલાં બધા છલટા નીકળી જશે તે પછી દુધને થોડા કલાક ડરવા દેવુ અને દુધ નીકળી નહી જાય તેમ સભાળથી ઉપરનુ નીતર પાણી નીતારી કાઢી ઝેજ રીતે ડેરવીને બાકી રહેલુ બધુ પાણી કાઢી નાખ્યા પછી દુધને સફેદ જાદા ઘટ સોજા કપડામા નાખી પોતણુ બાકી બારથી પદર કલાક ટાંગી રાખ્યા બાદ છોડીને કાઢી દુધના કકડા કરી સાદડી ઉપર ઘાતુ સફેદ કપડુ પાથરી તેની ઉપર તડકે મુકી તદન સુકુ થાય અને અંદર સેજખી પાણીનેા ભાગ રેહ નહી ત્યા સુધી સુકવવુ, તેથી સોજી રેહથે, ખાટુ થથે નહી ધઉંનુ દુધ નહી હોય ને વૃર્ત વાપરવા જોઈતુ હોયતો ધરના દલાવેલા ધઉંના સોજા રવાને થોડા થડા પાણીમા ત્રણેક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઝેક તપેલીની ઉપર મલમલના મજબુત કપડાને ચોળીની કાતી ઢીળુ બાધી તેમા પાણી સાથેજ રવો નાખી ઘટે તેટલુ બીજી પાણી લેતા જમ રવાને ખુબ ચોળી ચોળીને બધો પીગળાવવો, જેમ કરતા હેઠે તપેલીમા દુધ થથે તે ડરેને પાણી કાઢી નાખી ઉપયોગમા લેવુ ઝે રીતે કાઢેલુ દુધ તોળેલા ઝેક શેર રવામાથી સુકવેલા અડધો શેર ધઉંના દુધના જેટલુ થાયછે, તેમજ ઝેક પાયલી ધઉંમાથી પાણી નીકળી ગયા પછી પોતળામાથી કાઢેલુ દુધ તોળેલુ પાચ શેરની જરા ઉપર થાયછે અને તદનજ સુકવ્યા પછી ચાર શેર થાયછે પાયલી કરતા વધારે ધઉંનુ દુધ કાઢુ હોયતો તેનુ ઝેકજા માટું પોતણુ બાધ્યાથી પાણી ગળતાં વખત લાગશે માટે જુદા જુદા પોતળા બાધવા.

ધઉંનું દુધ તળેલું.

સુકવેલું ધઉંનું દુધ, ધી તથા ખાડ દરેક શેર ૧, બદામની ખીજ નવટાક, ઐળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૫

બદામને છોલી બમે કકડા કાપવા ઐળચી જયફળને છુદવુ. ધઉના દુધને અડધા શેર થડા પાણીમા ભીનવી રાખી તેમા ખાડ ભેળવી પછી ધીને બગાળ કકડાવી તેમા બદામ તળીને કાઢી લેવી અને ભીનવેલુ દુધ હેઠે ઠરી ગયલુ હશે તેને પાછું બગાળ મેળવી ઐજ ધીમા નાખી ઇગારે સુકી તપાથાથી ફેવ ફેવ કરી ધીમા ચરીને તદન વવર થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને પછી ઉતારવુ

ધઉંનું દુધ રાંધેલું.

બરાબર સુકવેલુ સુકું ધઉંનું દુધ તથા સોજું ધી દરેક શેર ૧, સોજુ ખાડ શેર ૧૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૫, ઐળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ ૧

ઐળચી જયફળને છુદવુ પછી ત્રણ શેર થડા પાણીને સોજુ પોહણી તપેલીમા નાખી તેમા દુધ ભીનવી બરાબર પીગળાવી માહે ખાડ તથા ધી ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને બધું પાણી બળે અને ધી છુટું પડેને મજાહનું હલવા જેવુ ચીવટ કરવુ, પણુ લાલ પસ દ હોયતો ઐમજ વધુ વખત ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને ગોલાખ ભેળી તે બળેને ઉતારી ઐળચી જયફળ ભેળવુ ખીજ રીતે દુધ રાંધવુ હોયતો બદામની ખીજ નવટાકને છોલી ઉલા બમે ફાડ્યા કરવા અને ઉપર મુજબના અડધા શેર દુધને હઢી શેર થડા પાણીમા પીગળાવી તેમા પોણા શેર ખાડ તથા નવટાક વી નાખી ઉપર મુજબ ધુડી કઠણ થાયને નાના ચાર ચમચા ઘણા સોજો ગોલાખ ભેળી જરાવારે ઉતારી રકા મીઝામા રેડીને તેની ઉપર છુટા છુટા બદામના ફાડ્યા વળગાવી થડુ થાયને ખાવું ગમેતો ઐમા ધી નાખવું નહી, અમથુંજ બનાવવુ

ધરલ તાજ તથા સુકી તળેલી તથા લુંજેલી.

તાજ ધરલના પાટને વચ્ચાથી હાથ વડે ચીરીને બે ફાડ્યા છુટા પાડી તે આખાજ રાખવા અને ગમેતો કાઠીને બમે ઇચના

કટકા કાપવા. પછી જરા નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ ગપ્પા પછી સોજી ઘોષ લોઢીપર ધી અથવા સોજી મીઠું તેલ કકડાવીને ઐમજ તળવી અને ગમેતો મસાલો માઝલી તળવાનો ગામડીએ તે લગાડીને તળવી સુકી ધરલને સોજી ઘોષને તાજી ગરલનીજ કાની અમથી અથવા મસાલો લગાડીને તળવી એ સુકી ધરલને સુજવી હોયતો ગલેલ અથવા ચીમટાને પુરતા ઇગાર ઉપર મુકી તેની ઉપર બેઉ પડ બરાબર ભુજવા ગમેતો ધરલના કટકાને વચમાંથી એ ભાગમાં કાપી પતળી કરીને ભુજવી

ધરનો દલેલો ધઉનો આટો, મેદા તથા રવો.

સોજી ધઉને સુકી દલાવીને એ આટો ચાળવા માટેનો તાગનો સાધારણ ચાળણો જેને ખેરો કેહછે તેનેથી ખુનચામાં ચાળવો જેમ કરતા આરીક રવો સાથે ભેળાયલો મેદો ખુનચામાં પડેછે અને એ બેઉ ભેગાનેજ ધરનો દલેલો આટો કેહછે તેવો આટો ધઉની રોટલીમાં, પેરામાં, મલીદામાં અથવા નીજી કોઈની ચીજમાં વાપરવા લખેલુ હોય તેને માટે લેવો અને એ આટો ચાળી નીધા પછી ચાળણામાં (ખેરામાં) જદા રવો સાથે ભેળાયલુ થુથુ બાકી રેહ્યે તે બધાને સુપરામાં નાખીને ઉફલુતા થુથુ ઉફલાઈને સુપરામાંથી બાહર નીકળી જશે અને સુપરામાં જદા રવો બાકી રેહ્યે, તે ગ્વાને કટલેમ, પટેટાના હાડીચાપ, પંડીસ ખીમાં પટેટાના અને ખીજી કોઈની કામમાં લેવા લખેલુ હોય તેમાં વાપરવો ખેરાથી ચાળેલા આટામાં મેદો તથા આરીક રવો બેઉ ભેગુ હોયછે તેને જુદુ પાડવુ હોયતો ઝીણા મઝલીનના કપડાને હોય તેવો ઘણાજ આરીક તારનો ચાળણો આવેછે અને તે ચાળણાનેજ મેદો કરી કેહછે તેમાં એ આટો નાખીને ચાળવો, જેમ કરતા હેઠે થાળીમાં ઘણો આરીક સફેદ મેદો પડ્યે અને ચાળણામાં ઝીણો રવો બાકી રેહ્યે, તે ગ્વાને ઐમજ વાપરવો નહી પણ જેને રવો કાઢતા આવડવુ હોયછે તે એ ગ્વાને સુપરામાં નાખી ઘાળી ઘાળીને મજલનો સોજો રવો કાઢેછે પછી તેને ઉપયોગમાં લેવો

ધારી બદામ અથવા પરતાંની.

સોજી બદામની ખીજ તથા સોજી ખાડ દરેક રતલ ૦૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧, ઐળચી તોળો ૦૧, જયફળ વાલ ૨, છુદીને મલમલથી ચાળેલી ખીજ ખાડ ૫૫ મુજબ

ખાંડને છુંદવી. ઝિળચી જયફળને છુંદવું પછી બદામને છોલી તદન સાફ પાતા ઉપર બદામનું તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે ઘણી બારીક પીસી અને કેસરને સેપી ઘણીજ બારીક છુંદી બદામ સાથે ઝે તથા ખાંડ ભેળી પાછું પીસીને બધું ભેળવું અને પેલી બારીક ખાંડને પાટીયા ઉપર જરા છાંટી તેની ઉપર સરખું ૦૧ ઇંચ જડુ સફાઈથી વણી પાચ ઇંચ વ્યાસના પત્રાના ગોળ દાખડાની કીનારી વડે ધારી કાપી કઠણ થવા માટે થડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા મુકવી ધારી સફેદ જોઈયેતો કેસર નાખવી નહી. પસ્તાને છોલી તેની પણ ઝેજ રીતે પણ કેસર નાખ્યા વગર ધારી બનાવવી. ઝેમાં જરા વેનીલાનું એસેન્સ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

ધારી માનની.

માનની ધારી બનાવવી હોયતો ધારી સાદીમાં લખ્યા મુજબ ગમે તે જે ઝેક ચીજ ભરવા માટે જોઈતી હોય તે બનાવવી. પણ તે જેબી હોય તેમાં મેવો નાખવો જોઈયે. પછી માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલુ છે તે મુજબ ખપજેયું માન બનાવી તેના બટકનાં માટાં ઇંડાં જેટલા ગોળા કરી તેનું કુશ્કું બનાવવુ અને ઝે માનના ગોળા કરતાં પેલું માહે જે ભરવાનું હોય તેનો દોઢ ગણો માટે. ગોળો કરી ધારી સાદીમાં લખ્યા મુજબ માહે ભરી માટું બીડી લઇને અડધી ઇંચ જડી ધારી વણવી અને પેલામાં સોજીું માનનું સફેદ ધી થોડું કકડાનીને તેમાં મજાહની સફેદ પણ કકરી ધારી તળવી.

ધારી સાદી.

મસ્કતી અથવા બીજો સોજો નરમ ખજુર શેર ૧ ને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી છુંદી મસળીને પોચો માવા જેવો કરી ઝેમજ રાખી તેમાં છુંદેલી ઝિળચી જયફળ તોળો ૦૧૧ ભેળવું અથવા છુંદ્યા પછી ધીમા પોચો તળીને પછી મસળવો. ખમણ નાળીયેરનામાં લખ્યા મુજબ પણ મેવા વગર ઝેક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. સોજો માળો તાજો માવો શેર ૧ થંડો મેવો અને તેમાં મીઠાસ પુરતો મેદા ખાડ, બદામની બીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક નવઠાંકને છોલી ઘણી બારીક કાપેલી સલાઇસ, છુંદેલી ઝિળચી તોળો ૦૧ તથા

જયકળ તોજો ૦૧ તથા સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩ ભેળવો.
 ટુવરતી નવી દાળ ડીપરી ૧ ને હળદ વગર ચમચીજ મોલી કઠણ
 રાધી છુ ડી નાખી થ ડી પડેને ખારી ધારી કરવી હોયતો ટેસ્ટ મુજબ
 વાટેહું નીમક ભેળવું અને મીઠી કરવી હોયતો એજ પ્રમાણે
 મેદા ખાડ તથા છુંદલી એળચી જયકળ મલી તોજો ૦૧૧ ભેળવુ.
 વસંધનાં મોટા પીળી છાલના કેળા પ ને બારી છોલી ચીરીને વચ્ચમાની
 નેસ કાઢી નાખી કરછીથી છુ દી બરાબર નરમ કરી તદન થંડા થાયને
 ચમચુ છુંદલુ એળચી જયકળ તોજો ૦૧૧ તથા મીઠાસ પુરતી મેદા
 ખાડ ભેળવી અને મેવો પસદ હોયતો બદામની ખીજ તથા ભાજેલા
 પસ્તા દરેક તોજા ૨ ને છોલી છુ દીને તેપણુ ભેળવુ સોજો શરકદ
 અથવા રતાણુ કદ શેર ૧ ને નરમ બારી છાલ છોલી બરાબર છુ ડીને
 માવા જેવો કરી ઉપર કેળામા લખ્યા પ્રમાણે ખાડ તથા એળચી
 જયકળ તથા બે નાના ચમચા સોજો ગોલાખ ભેળવો. પણ વધારે
 સ્વાદવાળો કદ કરવો હોયતો બારી છોલીને ઘુટયા પછી એક શેર
 સોજા ભેસના દુધમા અડધાશેર ખાડ તથા એક કંદ બરાબર મેળવી
 ચુલે ઘુ ડી કઠણ થાયને ઉતારી તદન વડ થાયને ઉપર માવામા
 નાખવા ખીજે બધા સામાન લખેલોછે તે એમા પણ નાખવો
 અડધાશેર પાણીમા દોઢપાશેર ખાડ તથા એક તોજો બી નાખી ચુલે
 બે કકરા પાડી ચમચો યા ધોયલા ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૧ ભેળી
 ઢાકવુ અને ખીચી સીંજેને ઉતારી ખુનચામા કાઢી ગરમ હોય તેટલાજ
 બરાબર મસળી ઘઉંના રવાની ખીચી કરવી હોયતો તે પણ બારીક
 અડધા રતલ લેવો અને ઉપ મુજબના પાણીમા ખાડ તથા બી નાખી
 કકડાવી તેમા રવો ભેળી ગાગડા વળે નહી માટે કરછીથી ઘુટયા કરી કઠણ
 થાયને ઉતારવુ અને એ બેમાની જે એક ખીચી હોય તે તદન થ ડી
 પડેને તેમા સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩ તથા છુંદલી એળચી
 તથા જયકળ બેઉ મલી તોજો ૦૧૧ ભેળવુ. પછી ઉપર લખેલી જેમી
 એક ચીજની ધારી કરવી હોય તેને ઉપલીજ રીતે તૈયાર કરવી અને
 અડધા રતલ ઘઉંના આટામા બે તોજા બી ભેળી પાણી નાખી ખુબ
 ચુ દીને કઠણ આટો બાધવો અને બાધેલા આટાના મોટા ખાટાં
 બીજુ જેટલા ગોળા કરી તેની વચ્ચમા ખાડો પાડી બધેથી સરખુ
 સફાઈદાર કુદલું બનાવી માહે જે બરવાનુ હોય તેનો પણ એટલોજ

ગોળો કરીને વચમાં સુકી તે દખ્ખાય નહી તેમ ઉપરથી ચોટું ચપટ ખીડી લઈ ઘટે તોજ સેજ સાટે નાખીને ા ધ્રુવ જાદી સરખી ગોળ ધારી વણી પેણામાં ધી કકડાવ્યા પછી ધીમી આથે કકરી લાલ ધારી તળવી

ધી ગોળના ચાસના દ્રોષ.

એક સાફ ખુનચાને સેજ ધી ચોપડીને તૈયાર રાખ્વો પછી આઝે ચોપડીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના અડધા શેર સોળ ગોળનો તેજ રીતે ચાસ બનાવવા સુકવો અને તેમાં ચાસ આવીને ભોરકુપર મેલ આવે ત્યારે બધા ચાસ ધુટાય નહી તેમ સલાળથી બાજુ પરથી ચમચાએ મેલ કાઢ્યા કરવો. કારણ ચાસને ધુટયાથી તે મળહનો નીતરો રેહતો નથી પણ ગદળો થઇને પાછો ગોળ જેવો થાયછે. મેલ કાઢ્યા પછી ચાસ ધાડો જેવો થાય ત્યારે તેમાં સોજું ધી દાઢ તોળો નાખી ચમચથી સેજ મળતુ ધુટવું નહી પછી મમરાની ચીકીમાં લખ્યોછે તેવો ચાસ થાયને વુર્તજ ઉતારી પાડી ધી લગાડેલા ખુનચામાં અકેક ચમચી ભરી એ ચાસને જરા છેટે છેટે રેડવો અને તે કરીને સેજ બધાયને તેમાંથી અકેકને ઉપાડી બેઠ હાથની હથેલીથી તેના સફાઈદાર સરખા ગોળ દ્રોષ કરી ગમેતો એમજ રાખવા અને ગમેતો તેને દાખીને સેજ ચપટા કરી થડા થાયને ભરવા

ધેબર.

મીલનો પેહલા ન બરનો ધડનો સોળે નવો આટે ભરેલો શેર ૨, સોજ ખાડ શેર ૮, સોજી મીકાઈનુ ધી શેર ૩, ભાજેલા પસ્તા તથા ચારોળી દરેક શેર ૦, ખોખરા કીધલા એળચીના દાણા તોળા ૨, લીખુનો ગાળેષો રસ નાનો ચમચો ૧, સોળે ગોલાબ પાઇંટ ૧, વાટેહું નીમક વાલ ૫ (એઆની ભાર.)

બદામ, પસ્તા તથા ચારોલી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચારોળી તથા પસ્તાને છોલી ધોઈ કોરકું કરી પસ્તાંની ધણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એક પાથેર ધીને તાવી આઠાને આળી તેમાં રેડી નીમક નાખી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધુ બરાબર મળવીને

પછી સોજી ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી પપ્પુ પપ્પુ થોડું રેડી કરધ્મથી બરાબર ભેળી ઘાડા દુધપાક જેવું કરી માહે આરાના સેજીની ગાગડા રાખવા નહીં ત્યારબાદ ઘેબર બનાવવાનું કલઈ કીધેલ ત્રાખાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કહેછે, તે વાસણ ઉપરથી તપેલીના જેવી કાંથાની કોરવાણું પણ હેઠેથી સાકડું અને કાથા આગલથી આસરે છ થી સાત ઇંચના વ્યાસનું અને નવ ઇંચ જેટલું ઉંડું હોયછે, તે વાસણ સાધારણ ચુલા ઉપર સુકતા ઉથલાઈ જાયછે, તેટલામાટે જમીનમાં ખાડો ખોદી તેની અંદર ફરતી ઇંટ ગોઠવી ભીનવેલી ચીકણી માટી માહેથી થાપી લેવી અને ચુલાને મથાળે છેક ઉપર એક ઇંટની ફરતી ગોળ પાલ કરી તેની ઉપર ઘેબરીયાની કીનારીને ભેસ્તી મુકી બાકીનો ભાગ હેઠે ચુલામાં રાખી ઘેબરીયું બરાબર ભેસ્તું કરીને માટીથી થાપી લઈ એ રીતે આગમચથી ચુલા તૈયાર કરી રાખવો. પછી ઘેબરની મેળવણી તૈયાર થાયને ચુલામાં હેઠે બળતું કરી ઘેબરીયાને ધીથી પોણું ભરવું અને ધી કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે લાખી ડોકના સોજા કળસીયામાં અડધા શેર જેટલી મેળવણી ભરી ઘેબરીયાથી હાથને એક કુટ જેટલા ઉચે રાખીને તેની બરાબર વચે વચમાં ઘણી ઝીણી ધારે મેળવણી રેડવા માડવી. એ રીતે રેડતા બધી મેળવણી કાઈ વચમાંજ એકથી થતી નથી, પણ બધી ઘેબરીયામાં પથરાઈ જઈને કાણાકાણુંવાળું ઘેબર થાયછે. તે પછી એક આગળ પોહોળી બાજુની સોજા ચીપ વડે ઘેબરને આખું બધું ફરતું ઘેબરીયાથી અળચું કરવું પણ એનું પડ ફેરવાતું નથી માટે અંદરના કકડતા ધીને ચમચથી ઘેબરની ઉપર છાટયા કરવું અને તદનજ સફેદ પણ કકડે થાયને બાજુની બે ચીપથી આખું ઘેબર કાઢી લેવું અને એક માટી ત્રાખાની કલઈ ભરેલી ચાળણીને એક તપેલાંની ઉપર મેલી તેમાં ઘેબર મુકવું અને ઘેબરીયામાં શુકો હોય તે બધા આધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઘેબર બનાવવા. પણ સેજીની શીકા લાલ રંગના પણ થવા દેવા નહીં, તદનજ સફેદ તળવા કેસર્યા ઘેબર કરવા હોયતો સોજા ખરી કેસર અડધા તોળો લઈ તેને જરા સેકી પીતળની બલમાં ઘણીજ બારીક વાટીને બે ચમચા ગોલાબમાં બરાબર પીગળાવીને પછી ઘેબરની

મેળવણી મળહની પીળા રંગની થાય તેટલી તેમા ભિળીને પછી પેહલે
એક ઘેઅર બનાવી બેવુ અને કેસરનો રંગ આછો લાગેતો ઘટે તેટલો
ખીજે રંગ ભિળીને મળહના કેસરના રંગના બનાવવા બે રંગના
ઘેઅર કરવા હોયતો ઘેઅરની મેળવણી કીધા પછી અડધી સફેદ રાખની
અને બાકીની અડધીને ખીજાં વાસણુમા જુદી કાઢી રંગ આધસક્રીમનોછે
તે તેમા થોડો ભિળીને મળહની આધસક્રીમના જેવા રંગની કરવી
અને અકેક પાથેર જેટલી સફેદ તથા રંગીન મેળવણીને બે નાના
કળસીયામા જુદી જુદી ભરીને પેહલે સફેદ મેળવણીને ઉપર મુજબ
ઘેઅરીયામાના કકડતા ધીમાં રેડીને પછી તેની ઉપર આધસક્રીમના
રંગની મેળવણીને રેડવી જેમ રેડયાથી મેળવણીના જુદાં બે પડ
થશે નહી પણ બેઉ મેળવણી અકેકમા ભિળાધને મારબલની કાની થશે.
ઉપર લખ્યા મુજબના કોઈખી ઘેઅર બધા તળાય પછી શીરે સફેદ
લખેલાછે તે રીતે ખાડનો શીરે બનાવી તેમા લી જુનો રસ તથા નાના
પાચ ચમચા ગોલાબ ભિળી શીરાને ઘેઅર હાય તેનાં કરતા વધારે
ઝાઢી પોહોળી તપેલીમા રેડીને પછી તેમા એક ઘેઅર મુકી તેને બે
ત્રણ વખત ફેરવીને માહે શીરે પચાવ્યા પછી એજ તપેલીની કીનારીની
ઉપર એક તવાથાને આડો મુકી તેની ઉપર શીરે પાયલુ ઘેઅર મેલીને
તેમા ખીજે જેટલો શીરે પચે તેટલો ચમચાથી રેડીને માહે પચાવી
એજ રીતે બધા ઘેઅરને શીરે પાયા પછી બાકીના ગોલાબમા સોજાં
મલમલના કપડાને ભીનરીને ઘેઅરની ઉપર ઢાકીને ખીજે દીને ઉપર
ચારોળી, પસ્તા તથા એળચી ભભરાવીને ખાવા થોભા માટે ગમેતો
થોડી તાજ ગોલાબના કુલની પાદડીઓ પણ ઉપર ભભરાવવી

ચટણી અરદની દાળની.

અરદની દાળ તોળા ૨, સુકા મરચા ૩, લી બડાના પાદડાં ૫,
ધી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, આમલીનુ ધાડું
ડોહરું અથવા લીંજુનો રસ ખપ મુજબ

બધા સામાનને ધીમા જુજવો અને આડુને છોલી તેની સાથે
બધા જુજેલા સામાન પાતા ઉપર બારીક પીસી નરમ થાય તેટલો
લીંજુનો રસ યા ડોહરું ભિળવુ

ચટણી આમલીની.

ચીચોરા કાઢેલી પાકી નવી આમલી તથા શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૪, ધણી જલદ સરકો બાટલી ૩, કરંટ દરાખ, કાળી મોટી દરાખ તથા નીમક દરેક રતલ ૦૧, આડુ તથા લસણુ દરેક રતલ ૦૧, સુકા મરચાં શેર ૦૧, તજ તોળા ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ

આમલીના ધણા ઝીણા કકડા કરવા, કરંટને સાફ કરવી અને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ ત્રણુડે હલકા સરકાથી ધોવુ આડુ લસણુને છોલી તજ તથા મરચા સાથે જરા સરકામા પીસ્વુ. પછી સોજ સરકામા ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ગાળી તેમા બધા સામાન ભેળી ધીમે બળતે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાના મોટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને થડી પડેને પોહોળા મોઢાંની બાટલીમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખ્યથી પેક કરવી લસણુ વધારે પસંદ નહી હોયતો ઝોછુ લેવું.

ચટણી આમલીની ૨ જી.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, ખાંડ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦૧, આડુ તોળા ૫, લસણુની કળી ૮, સુકાં મરચાં તોળા ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, સોજ સરકો ખપ મુજબ

દરાખના ઠરીયા કાઢી જરા સરકાથી સોજ ધોવી. આડુ લસણુને છોલવુ. આમલીને સરકાથી ધોવી પછી પાણી વગરના તદન કોરડ પાતા ઉપર બધા સામાન બારીક પીસ્વો એ ચટણી મળહની લાગેછે,

ચટણી આંમરાની.

જામ આમરાનીમાં લખ્યા મુજબના સોજ આંમરા રતલ ૧૧૧ સોજ નરમ ગોળ રતલ ૧, ડીચકાં કાઢેલાં સુકા મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૨, જલદ સરકો બાટલી ૦૧, આડુ તોળા ૧, લસણુ તોળા ૦૧.

આંમરાને સોજ ધોઈ નુછીને તદન કોરડા કરી જરા છુંદીને ખોખરા કરી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પછી પથરની સાફ ખલમાં

બારીક છુદવા ગોળનો બુકો કરી બધા કચરો કાઢવો આડુ લસણને છોલી મરચાં તથા નીમક સાથે સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું પછી તદન કલ્ક લેરી તપેલીમા બધા સામાન બરાબર ભેળી ધીમી આગે મુકી તદન કલ્ક લેરી ચમચ ચા લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. થડી થાયને આમલીની પેહેલી ચટણીમા લખ્યા મુજબ ભરીને પેક કરવી એ ચટણી સારી થાયછે

ચટણી કલાકટ.

સોજ ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૮, ડીચકા તથા ખીયા કાઢી નાખેલાં સુકા મરચા તોળા ૨, આડ તોળા ૩, આડુ; લસણ તથા જીરું દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧

આડુ લસણને છોલવું અને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બધું જીરું જીરું પીસીને પછી ભેળીને ઘણું બારીક પીસ્વું જમ કગતાં ઘટે તોજ સેજ સરકો લેવો પણ ચટણી તદન કઠણ કરવી એ ચટણી રહી શકેછે

ચટણી કીસમીસની.

ફરીયા કાઢેલા જર્દ આલુ શેર ૧, આખી રાઈ, સુકા મરચા, આડુ, લસણ, નીમક તથા આડ દરેક શેર ૦૧, મોટી કાળી દગાખ તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧૧, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ

આડુ લસણને છોલવું દરાખના ફરીયા કાઢવા અને એ તથા જર્દઆલુને હલકા સરકાથી ઘોઈ બધા સામાન જીરો જીરો સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને બધું સાથે ભેળી પોહોળા મોઢાંની બરણીમા ભરી દીવસે ઢાકણ ઉઘાડી ઉપર નેટનું કપડું બાધી એક માસ સુધી તડકે સૂકી રાત્રે ઢાકણ ઢાકવું બરણીને રોજ હલાવવી

ચટણી કેરીની.

કાચી કેરીના છોલેલા કકડા તોળા ૩, આડુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦૧, સુકું કોપરું તોળો ૦૧, વચલા લીલાં મરચાં ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

આડુ લસણને છોલી બધા સામાન બારીક પીસ્વો એ ચટણી સારી થાયછે.

ચટણી કેરીનાં ૨ જી.

ઠરીયા કાઢેલા દંઆણુ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, ખાંડ રતલ ૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૧૧, કાચી કેરીને છાલી ને કાપેલા ઝીણા કકડા; આખી રાઇ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક તોળા ૩.

ખાંડને અડધી ખાટલી સરકામાં પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધા સામાન બારીક પીસવો અને કોડીનાં વાસણુમાં બાકીના સરકા સાથે કેરીને ભીનવી રાખી તે નરમ થાયને બધું સાથે ભળી પોહળાં મોઢાંની ખાટલીઓમાં ભરી અપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૩ જી.

છાલેલી કાચી કેરીની બારીક સ્લાઇસ શેર ૨૧, ખાંડ શેર ૧૧, મોઢી કાળી દરાખ શેર ૦૧, આડુ, રીયલ માસંખીની સુકી છાલ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦૧, બદામની ખીજ; લસણુ તથા મરચાંની બુકી દરેક નવટાક, નીમક તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૨, હલકો સરકો અપ સુજ્ય.

દરાખના ઠરીયા કાઢવા. આડુને છાલી બારીક રેસો કાપવો. બદામને છાલી સ્લાઇસ કાપવી. લસણુને છાલી બારીક બુકો કાપવું. ખારકને ભાંજી ઠરીયા કાઢી ઝીણા કકડા કરવા. માસંખીની છાલને તડકે સુકીને પછી ઝીણા કકડા કરવા પછી સોજ સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલર્ષ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને આડુ, માસંખીની છાલ તથા ખારક નાખી એક કકરો પડેને માહેથી કાઢી લઈ ખીજ બધા સામાનને જુદો જુદો નાખી એમજ અકેક ભેશ આપીને કાઢ્યા પછી છેલ્લે બધા સામાન અંદર નાખી ધીમે બળને મેલી થટ થાયને ઉતારવું, ઘણું કઠણુ કરવું નહી. બધા સામાનને હલકા સરકાથી પેહેલે ધોધને લેવો. ચટણી થંડી થાયને સુકી પોહોળા મોઢાંની ખાટલીઓમાં ભરી અપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૪ થી.

કાચી ચા સેજ પાકપર ચઢેલી સાખા વગરની કેરીને છાલીને ઝીણા કાપેલા કકડા શેર ૨૧, સોજ શાકરીયા ખાંડ તથા ક્રીસમીસ

દરાખ દરેક શેર ૧, અદામની ખીજ શેર ૦૧, મરચાની ભુકી, આડુ તથા લસણ દરેક તોળા ૨, નીમક તોળા ૨૧, જલદ સરકો ખાટલી ૦૧૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ

આડુ, લસણને છાલી ખારીક રેસો કાપવો. અદામને છાલીને ખારીક સ્લાઈસ કાપવી. પછી હલકા સરકાથી દરાખ, અદામ, આડુ, લસણ બધું ધાવું અને સોજ સરકામા ખાડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમા બધા સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી અવાર નવાર માહે કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનો ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને ઉતારી થ ડી થાયને ભરવી એ ચટણી લાભો વખત રેહશે નહીં પણ પોહોળા મોઢાની કોરડી ખાટલીઓમા ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી પેંક કીધેલી રહી શકશે

ચટણી કેરીની ૫ મી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છાલીને કાપેલા કકડા, કાળી મોઢી દરાખ તથા ખાડ દરેક તોળા ૫૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા આડુ દરેક તોળા ૨૧, સુકા મરચા; લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, જલદ સરકો ખાટલી ૦૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ

દરાખના ઠરીયા કાઢવા આડુ, લસણને છાલવુ. પછી હલકા સરકાથી એ બધું, કેરી તથા આમલીને ઘોષને સોજ પાતા ઉપર ખારીક પીસી બધા સામાન ભેળીને ખાટલીઓ ચટણીથી જરા અધુરી ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી પેંક કરી ૫ દર દીવસ તડકે મુકવી.

ચટણી કેરીની ૬ થી.

સાખા વગરની છાલેલી કાચી કેરીના કકડા રતલ ૧, ખાડ અથવા સોજ ગોળ શેર ૧, શાકરીયા ખારક તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૭૧, અદામની ખીજ તથા આડુ દરેક તોળા ૫, મરચાની ભુકી તોળા ૨૧, લસણ તોળો ૧૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, જલદ સરકો ખાટલી ૦૧૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

ખારકના ઠરીયા કાઢવા અદામ, આડુ તથા લસણને છાલવું દરાખને ખોખરી કરવી પછી એ બધું તથા કેરીને હલકા સરકાથી ઘોષ કેરીને અડધા શેર પાણી તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા

નીમક સાથે કલ્લ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે મુકી કેરી તદન નરમ થઇ પાણી સુકાયને કલ્લ ભરેલી ચાળણી યા બોચામાથી છાડી કાઢવી. ખારક, બદામ, આદુ તથા લસણને હલકા સરકાથી ઘોષને પછી સોજે સરકો જરા નાખી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને બધા સોજ સરકામા ખાડ પીગળાવી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં કપડાથી ગાળીને તેમા બધો સામાન મેળવી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર લાકડાને ચમચો ફેરવવો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થંડી પડેને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેંક કરવી

ચટણી કેરીની ૭ મી.

હાફસ યા પાયરીની ઘણી સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીને છોલી ખમણીને થડા પાણીથી એક વખત ઘોષ તોળીને શેર ૧૦ મા નીમક રતલ ૦૧ ને હીસાએ બેળી બધુ પાણી બરાબર નીચવીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલી તે રતલ ૫, સોજે ગોળ રતલ ૫, આદુ રતલ ૦૧, લસણ રતલ ૦૧, મરચાની બુકી તોળા ૩, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ઘોષ. પછી ગોળનો બુકો કરી બધો કચરો કાઢી સાફ કરી ચારશેરમા નીચવેલી કેરી બેળી કલ્લ ભરેલી તપેલીમા ઇંગારે મેળી લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી કરપાય નહી તેની સલાળ રાખવી અને ઠાંધ થાયને ઉતારવુ પછી બાકીના ગોળમા મરચાની બુકી, આદુ તથા લસણ બેળી તેને પણ એજ રીતે ઇંગારે મુકી તૈયાર કરીને ઉતારી કેરી સાથે બેળવું અને સોજ સરકાને તદન કલ્લ ભરેલા વાસણમા એક કકરો પાડી ચટણીના સામાનમા ખપતો ખપતો બેળી ચટણી નરમ કરવી અને થડી થાયને બરણીમા ભરી અથવા પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેંક કરવી. પંદર દિવસ પછી ચટણી વાપરવી, પણ કેરીમા પાણીનો ભાગ હથે તો કુગાર્ધ જથે માટે ઘણી બરાબર નીચવવી

ચટણી કેરીની ૮ મી.

પટેલની અથવા રસની યા ખીજ કોષ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકટ કાચી કેરીને છોલીને ખમણવી યા સાફપાટા

ઉપર કે પથરની ખલમા છુદવી અથવા ઘણી ખારીક લુકા જેવી કાપતી અને તે શેર ૨૩ મા નીમક તોળા ૨૩ ભેળી સોજી ટોપલીમા ભરી તેપર સોજી ધોયલુ કેળતુ પાદકુ સુકી અદર કલધ ભરેલુ ઢાકલુ ચટું મેલી તેની ઉપર વજન મુકીને પદરેક કલાક પાણી ઝરવા દધને પછી કાઢી સોજા સફેદ કપડા ઉપર છુટી પાડીને કેરી મેલી તડકુ આછુ વધતુ હોય તે પ્રમાણે ચાર પાચ દીવસ તડકે બરાબર સુકવીને પછી તોળેલી શેર ૫, સોજે ગોળ શેર ૧૦, ક્રીસમીસ દરાખ શેર ૩, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૫, રીયલ મોસ ખીની સુકી છાલના ઝીણા કકડા શેર ૧, સુકા મરચાં શેર ૦૧, લસણ નવટાક, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

પહેલે કેરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સુકવી પછી લસણને છોલીને જડું છુદવુ અને મરચાને થોડા સોજા સરકામા ખારોક પીરવા અને હલકા સરકાથી દરાખ તથા છાલ ધોવી અને ગોળનો ભુકો કરી સોજા સરકામા પીગળાવી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા ગાળી તેમાં બધે સામાન બરાબર ભેળી ધીમે બળતે ઉઘાડુ રાખી અવાર નવાર કલધ ભરેલી અમચ ફેરવી ગોળને જરા ચાસ આપી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થંડી થાયને ભરવી કઠણ કરવી નહી એ ચટણી સારી થાયછે. ચટણી તીખી ભેષયેતો થોડા મરચાં વધારે નાખવા.

ચટણી કેરીની ૯ મી.

કેરીની ૮ મી ચટણીમા લખ્યા મુજબની સાખા વગરની કેરીના સુકવેલા ઝીણા કકડા, અગુરો દરાખ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૫, સોજે ગોળ શેર ૭, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૪, ઑરે જ તથા કેરીના કઠણ સુરખ્યાના નાના કકડા તથા આડુ દરેક શેર ૧, જલદ સરકો બાટલી ૩, નવી કોકમના ઝીણા કકડા શેર ૦૧, મરચાંની ભુકી શેર ૦૧, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ખારકને લાંજી ઠરીયા કાઢી નાખી કકડા કરવા આડુને છોલી ખારીક રેસો કાપી તણુ તોળા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ તડકે સુકવીને થોડા સોજા સરકા સાથે દસ દીવસ કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખવું અને આમલીને સોજા કરી બાકીના બધા

સરકા સાથે સોજી બરણીમાં ચાર દીવસ બીનબી રાખ્યા પછી ચોળીને કલધ ભરેલી ચાળણી યા બોયાથી છાંડી લઈ છુછો ફેંકી દેવા. દરાખ થતા કાકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી ઘોવી ખારકને પણ હલકા સરકાથી ઘોવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરી તેમાં બધા સામાન ભિળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાકી ઉપર કપડું બાંધી અવાર નવાર તળે ઉપર કરવી. ચાર મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી કેરીની ૧૦ મી.

પટેલની અથવા રસની સાખા વગરની કેરીને છાલી ખમણીને તે શેર ૧૦, સોજો ગોળ શેર ૫, આડુ શેર ૦૧, નીમક તોળેલુ શેર ૦૧, મરચાંની ભુકી તોળા ૩, ઝેળચી, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૧.

ઝેળચી, લવંગ તથા તજને ખાખર કરવુ. ગોળનો ભુકો કરી બધા કચરો કાઢવો આડુને છાની રેસો કાપી ઝેંક તોળા નીમક સાથે કોડીના વાસણમાં બે કલાક રાખવુ અને કેરીને છાલી ખમણી બાકીનું નીમક તેમાં મેળવી ટોપલીમાં નાખી કેળવુ પાદડું ઘાંધને ઉપર મુકી કલધ ભરેલુ ઢાકણ અંદર ચટુ ભેરવુ મુકી, તેપર વજન મેલી ચાર કલાક પછી કાઢીને બધુ પાણી બરાબર નીચવી કાઢવુ પછી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ, આડુનો રેસો, મરચાંની ભુકી તથા કેરી ભિળી ઈંગારે મુકી ચમચ ફેરવ્યા કરી ચટણી કરવાય નહી તેની સલાળ રાખવી પણ માહે પાણીનો સેજખી ભાગ રેહ નહી ચારબાદ સરકારમાં ઝેળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ઝેંક કકરો પાડી ઝેં તથા ગોળનો ચાસ પાંચેલી કેરી ભેઉ બરાબર થકું થાયને ભિળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકી ઉપર કપડુ બાંધવુ ચટણીમાં પાણીનો ભાગ હશે નહી અને સરકો જલદ હશે તો ઝેંક વરસ સુધી ચટણી રહેશે

ચટણી કેરીની ૧૧ મી.

પટેલની અથવા રસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છાલીને નાની સોપારી જેટલા કાપેલા કકડા શેર ૧૦, સોજી ખાડ શેર ૫, કીસમીસ દરાખ તથા આડુ દરેક શેર ૧, જલદ સરકો ખાટલી ૧, નીમક તોળા ૬, મરચાંની ભુકી નવટાક, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આડુને છાલી ત્રીણા રેસો કાપી હલકા સરકાથી ઝેને તથા દરાખને ધાવું. કેરીના છોલેલા કકડાને કલ્ક ભરેલી તપેલીમા નીમક તથા સરકા સાથે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી કેરી તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી ઝેવીજ કલ્કવાળી ચાળણી યા ભેાયાને કલ્ક ભરેલા તપેલા ઉપર મુકીને બધું છાડી કાઢી ઝેમા આડુનો રેસો, ખાડ તથા મરચાની બુકી નાખી ધીમે બળતે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવી ખાડને ચાસ આપે અને ચટણી જરા પતળી હોયનેજ ઉતારી થંડી થાયને દરાખ ભેળી બરણીમા ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવી. ગમેતો પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઝેમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૧૨ મી.

પટેલની અથવા રસની સાખા વગરની કેરીને છોલીને કાપેલા કકડા તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૨, સોજ ખાડ રતલ ૩, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, નીમક રતલ ૦૧, આડુ તોળા ૧૨, સુકાં મરચાં તથા લસણ દરેક તોળા ૫, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ, આડુ તથા લસણને છોલી ક્રીસમીસ દરાખને સાફ કરી ઝે બધુ તથા મરચાને હલકા સરકાથી ધોધને જરા સોજ સરકામા કેરી તથા બધા સામાન જુદા જુદા પીસી સરકો વધ્યે હોય તેમાં બધું ભેળીને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઝેમા ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી. ચાર પાચ દીવસમાં ચટણી વપરાશે.

ચટણી કેરીની ૧૩ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૨૧, સોજે નરમ ગોળ શેર ૩, સુકા મરચા; આડુ તથા નીમક દરેક તોળા ૭, લસણ તોળા ૩, જલદ સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંના ડીચકા કાઢવા અને લસણને છોલી ઝે ત્રણડેને હલકા સરકાથી ધોધ સાફ પાતા ઉપર જરા સોજે સરકો નાખીને બારીક પીસ્તું અને ગોળનો બુકો કરી કચરો કાઢી સોજે કરી અડધી બાટલી સોજ સરકામા પીગળાવી નેટના ભેવડા કપડાથી ગાળી ઝેમા બધા

પાસેથી સામાન ભેળવો પછી પાતાને સાફ ધોઈ તુછી તદ્દન કોરડો કરી કેરીના કકડાને બારીક પીસી તેમાં નીમક મેળવી તદ્દન કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે મુકી કલ્હ ભરેલી ચમચે ચા લાકડાના ચમચાવડે ઘુંટ્યા કરી પાણી બરાબર બધું બળીને કઠણ થાયને ઉતારી ઉપલો બધો મેળવી રાખેલાસામાન માહે ભેળી પાછુ ચુસે મુકી ઘુટ્યા કરવું અને ચટણી ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી તીખાસ પસદ નહી હોયતો બે થી ત્રણ તોળા મરચા ઝાછાં લેવા.

ચટણી કેરીની ૧૪ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની દલદાર કેરીને છોપી તેના ગરના પોણી ઈંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજો ગોળ શેર ૫, સોજુ મુકી કાળી દરાખ; સોજુ ખારક, આડુ; લસણ, જીરૂ તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૦૧, ભેળ વગરની સોજુ મરચાની મુકી નવટાક, દલેલી હળદ તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો પાંદટ ૦૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ

કેરીના કટકાને થડા પાણી સાથે સોજુ બરણીમાં ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ પાણી બદલીને ખીજ ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કેરીને સોજુ ધોઈને સાફ ટોપલીમાં નાખી બધું પાણી બરાબર નીકળી જવા માટે ઝેંક તપેલીની ઉપર ટોપલીને મુકવી. તેટલાં જીરાને ચુટી સેજ જડું જેવું છુદ્ડવું આડુ લસણને છોલી તેના ઘણાજ બારીક રેસો કાપવો, ખારકને ભાજી ઠરીયા કાઢી નાખીને ત્રીણા કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી ઝેં ચારે ચીજને જુદી જુદી હલકા સરકાથી ધોવી. પછી ગોળને ભુકો કરી તેમાંનો બધો કચરો કાઢીને બરાબર સોજો કરી તદ્દન કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં કેરીના કટકા, આડુ, લસણ, હળદ તથા નીમક ભેળી ઘણી ધીમે આથે ચુસે ઉધાડું મુકવું અને માહે ઝેંક કકરો પડેને ખારક નાખી હેંડે લાગે નહી માટે લાકડાના મોટા ચમચા અથવા કલ્હ ભરેલી ચમચથી વારંવાર મેળવી કેરીના કટકાને ભચડીને ભાજ્યા કરવા. જરા ઘટ જેવું થાયને જીરૂ તથા દરાખ ભેળી ઝેંજી રીતે ઘુટ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાની મુકી તથા પેલો અડવી પાંદટ સોજો સરકો મેળવી ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી તદ્દન યડી થાયને ચટણી ભરવી કેરી અંદરથી પીળા રંગની હોયતો તેને થડા પાણીમાં ચોવીસ કલાકજ ભીનવવી.

ચટણી વધારે તીખી પસદ હોયતો મરચાંની જુકી વધારે નાખ્ખી, તેમજ લાલ રંગની જોધયેતો હળદ નાખ્ખી નહીં એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો. લાગેછે અને થોડા દીવસમા ચરીને તૈયાર થાયછે, પણ સુકવ્યા વગરની કેરીને લીધે ઝાઝ દીવસ રહેશે નહીં

ચટણી કેરીની ૧૫ મી.

સારી જાંતની સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ગરની જાદી સળી કાપી તે શેર ૨, સોજ શાકરીયા ખાડ શેર ૧૧, સોજ ખાગ્ક શેર ૦૧, નીમક, આડુ, લસણુ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક તોજેલુ શેર ૦૧, ડીચકા કાઢેલા સોજ સુકા મરચા તોજા ૩૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૧૧.

કેરીની સળીને નીમક સાથે કોડીના વાસણમા ચોવીસ કલાક રાખી તેમા પાણી છુટે તેનીજ અદર ઘોઘને કાઢી લેવી આડુ લસણુને છોલી તેમાના અડધાને જરા સરકામા ખારીક પીસ્તુ અને ખાકીના અડધાનો ખારીક રેસો કાપવો ખારકને ભાજ ઠરીયા કાઢી નાખી નાના કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી જરા સરકામા ભેઉને ઘાવુ પછી મરચા, દરાખ, ખારકના કટકા તથા આડુ લસણુના રેસાને કોડીના વાસણમા જરા સરકામા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી મરચાને કાઢીને સેજ સરકો નાખી સોજ પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વા. ત્યારબાદ બધા સરકામા ખાડ પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા કપડાથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડુ સુકવું અને એક કકરો પડેને માહે ખારકના કટકા, દરાખ તથા આડુ લસણુનો રેસો ભેળી ખીન્ને કકરો પડેને કેરીની સળી ભેળવી અને ખીન્ન બે કકરા આવે પછી પીસેલું આડુ લસણુ ભેળવી કેરીની સળી ભાગે નહીં તેમ સ ભાળથી અવાર નવાર લાકડાનો ચમચો યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી પણ ચટણીને ઘટ કચી નહીં, જરા રસ સાથની ઢીળી હોય ત્યારેજ પીસેલા મરચા અદર બરાબર ભેળીને પછી ઉતારી ઉપર કપડુ બાંધવું અને તદન થ ડી થાયને ચટણીને પોહોળા મોઢાંની ખાટલીએમા ભરી અપટ જુચ મારી લાખ અથવા રાજમથી પેક કરવી અથવા બરણીમા ભરવી અને થોડા દીવસમા ચરે પછી વાપરવી એ ચટણી મજાહની લાગેછે પણ ધણા દાહડા રહેશે નહીં

ચટણી કેળાંની.

વસઈનાં મોટાં કેળાં ૪, ચણાની દાળ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સુકાં મરચાં ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આમલીનું ધાકું ડોહર અથવા લીચુનો રસ તથા ધી દરેક નાનો ચમચો ૧.

ચણાની દાળ તથા મરચાંને ધીમાં જીરું જીરું તળીને પીસ્તું. પછી કેળાંને બારી છોલાંને બધુ સાથે પીસી લીચુનો રસ અથવા ડોહર બેળવું.

ચટણી કોકમની.

સોજી નવી કોકમ રતલ ૦૧, સોજો નરમ લાલ ગોળ નવટાંક, ખસખસ તથા ધાણા દરેક તોળો ૧, સુકાં મરચાં; જીરું તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, સોજો સરકો ખપ ઝુજળ.

ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સાફ કરવો. કોકમને સોજી કરી જરા સરકામા ધોવી બાજીના સામાનને ચુટવો પેહેલે ધાણા, જીરું તથા મરચાંને જરા સરકા સાથે પીસ્યા પછી તેમા બાજીનો બધો સામાન ભેળી ખપતો ખપતો સરકો નાખીને બારીક ચટણી પીસી,

ચટણી કોથમીરની.

કોથમીર ઝુડી ૬, લીલુ યા સુકું કોપરું તથા ચીચોરા કાઢેલી આમલી અથવા કોકમ દરેક તોળો ૧, ભુજેલા છલટા કાઢેલા ચણા તોળો ૦૧૧, મોટા લીલા મરચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦૧, આદુ તોળો ૦૧, ખાડ તથા જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોથમીરને પાદડા તથા કુમળા ડાખળા સાથે લઈ ધોઈને કોરડી કરી બધો સામાન સાથે બારીક પીસ્વો.

ચટણી કાંદાની.

સફેદ કાદા ચેર ૦૧, વી નવટાંક, સુકા મરચા, ખારક તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧.

કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ધીમાં કકરો બદામી રંગનો તળી ધીમાથી કાઢી લઈ ખીજો બધો સામાન બારીક પીસીને તેની સાથે ભેળવો.

ચટણી ગુસબરી.

છલટામાથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસબરી રતલ ૨, સોજે નરમ ગોળ શેર ૨, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧, સુકા મરચા તોળા ૪, આડુ નવટાક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨.

આડુ લસણને છાલી મરચા સાથે બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી સરકામા પીગળાવી બેવડાં નેટના કપડાથી માળવું ગુસબરી કુલમાં લખ્યા પ્રમાણે ગુસબરીને છાલીને સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસી પછી કલધ ભરેલી તપેલીમા બધા સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આગે ધુટયા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થ ડી થાયને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બ્રમ મારીને લાખથી પેક કરવી.

ચટણી ટામેટાંની.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા મોટા પાકા કકણ ટામેટાં દરેક રતલ ૦૧, આડુ તથા પાડ દરેક તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ તથા સુકા મરચા દરેક તોળા ૩, નીમક તોળો ૧૧, લસણ તોળો ૧, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૦૧

આડુ લસણને છાલવુ આમલીને કોડીના વાસણમા સરકા સાથે ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને કલધ ભરેલી ચાળણીમાથી છાડી લધ છુછો ફેંકી દેવો ખીજ બધા સામાનને જુદો જુદો પીસવો પછી આમલીના ડોહરાને કલધ ભરેલા વાસણમા ગરમ કરી તેમા બધુ ભેળી થ કુ થાયને પોહોળા મોઢાંની બાટલીઓમા ભરી ચપટ બ્રમ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી ટામેટાંની ૨ જી.

ઉપરથી સફાઈદાર આમડીવાળા પાકા મોટા સોજ ટામેટા મણ ૧, સોજે ગોળ શેર ૩૧, કીસમીસ દરાખ શેર ૧, આડુ; લસણ તથા સુકા મરચા દરેક રતલ ૦૧, નીમક તોળા ૫, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૦૧, લવ ગ તોળો ૧ બારીક છુદેલા, હલકો સરકો ખપ મુજબ

આડુ લસણને છાલી હલકા સરકાથી ધાઈ એ તથા મરચાંને જરા સોજ સરકામા બારીક પીસવુ દરાખને પણ એમજ ધાઈને જુદી

પાસ્તી. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સાફ કરવો. પછી ટામોટાંને ઘોષ નુકી તદન કોરડા કરી કાપીને કલ્લ ભરેલા તપેલાંમાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આગે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડી કલ્લ ભરેલી ચમચે ફેરવવા અને ટામોટા તદન નરમ થાયને કલ્લ ભરેલા ઝીણા આધરાના યોયામાં નાખી ઘસીને બધું છાડી લધ છુટો ફેંકી દઈ એમાં બધું ભેળી ધીમી આગે ઘુટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને છેલ્લે સોજો સરકો મેળવી ઘુટયાજ કરી ચટણી પાછી ઘટ થાયને ઉતારી તદન થંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અથવા પોહોળા મોઢાની મોટી બાટલીએમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવી

ચટણી ટામોટાંની ૩ જી.

સોજાં મોટા પાકા લાલ કઠણ ટામોટા મણુ ૦૧૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૩, સોજાં ખાંડ રતલ ૧૧, વેલાતી ઝાંબરી જમ રતલ ૧, આડુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦૧, સુકા મરચાંની ભુકી તથા નીમક દરેક તોળો ૭, હલકો સરકો ખપ મુજબ

આડુ લસણને છોલી ખારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોવું. ટામોટાને સોજાં ઘોષ તે કુબે તેટલું કકડવું પાણી તેની ઉપર રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી પાણીમાંથી કાઢી લઈ છાલ છોલવી અને કલ્લ ભરેલા તપેલામાં નાખી માહે જલદ સરકો રેડી ધીમી આગે ઉધાડુ તપેલુ મુકી અવારનવાર માહે કલ્લ ભરેલી ચમચ ફેરવી ટામોટા ભાજ્યા કરવા અને સુકધને કઠણ જેવું થાયને તેમાં જમ સીવાય બધા સામાન ભેળી અવારનવાર ચમચે મેળવ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને જમને બરાબર ભાજીને પછી માહે તે ભેળીને ઉતારી થંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું આડુ લસણનો રેસો ચરે પછી ચટણી વાપરવી એ ચટણી ઘણે કલાકે તૈયાર થાયછે તેટલામાટે જલદી સહવારના બનાવવા સુકવી જોઇયે.

ચટણી ટામોટાંની ૪ થી.

પાકાં સોજાં મોટા ટામોટા શેર ૨, મોટા ખાંડ લીંબુ નેટલા લીલા કાદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૨, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧.

ટામોટાને ઘોઘને જરા કાપ મુકી તદન કલ્પ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે મેલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી છાલ છોલી કાઢવી. પછી બાકીના બધા સામાનને એકદમ ધણોજ બારીક કાપી ગમેતો એમજ કાચો લેવા અને મરજી પડેતો એક નાના ચમચા ધીમા તળીને ટામોટાને બરાબર ઘુ ઠીને તેમાં ભળીને ખાવી. એ ચટણી રહેશે નહીં.

ચટણી તલની.

તલ તોળા ૨૧, કાદા તોળો ૧૧, લસણુ કલી ૪, કોથમીર મુકી ૨, મોટા લીલા મરચા ૨—૩, ચીચોરા કાપેલી આમલી તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

તલને ચુંડીને સોજ ઘોઘ કોરડા કરવા. કોથમીરનાં પાદડાને કુમળા ડાખલાં સાથે ઘોઘને કોરડી કરવી. આડુ લસણુને છોલવુ કાંદાને છોલવા. પછી બધા સામાન ભળીને બારીક ચટણી પીસવી.

ચટણી દરાખની.

છોલીને સુકવેલી કેરીના કકડા તોળા ૭૧, કીસમીસ દરાખ તથા આડુ દરેક તોળા ૫, લસણુ તોળા ૨૧, સુકા મરચા તોળો ૧૧, જલદ સરકો બાટલી ૦૧, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

કેરીના છોલેલા કકડાને પુરતા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ પુરતા તડકામા સુકવીને ઉપલે વજને લેવી પછી આડુ લસણુને છોલી બધા સામાનને સાફ કરી દરાખને હલકા સરકાથી ઘોઘને બધા સામાન તથા બે તોળા નીમક સાથે ભળી બારીક પીસી સરકામાં ભળી બરછીમા ભરી ચપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાધી પંદર દીવસ પછી વાપરવી ગમેતો પોહોળા મોઢાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી ચેક કરવી

ચટણી પચરસી.

સારી જાતની સાખા વગરની મોઠી કાચી કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૦૧૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, ખાડ શેર ૧, નીમક રતલ ૦૧, ડીચકાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા

આડુ દરેક તોળા ૪, લસણ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૧, લીંબુનો રસ ખાટલી ૦૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

અડધી ખાટલી સોજો સરકો સાથે આમલીને કોડીના વાસણમાં બે દિવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ખાડીના જાજરાં કપડામાં નાખી બધા રસ છાંડી લઈ તે પછી બારી રહેલો અડધી ખાટલી સરકો રેડી ખુબ ચોળી બાકી રસ હોય તે છાંડી છુછો ફેંકી દેવા અને આડુ લસણને છોલી ક્રીસમીસ દરાખને સાફ કરી એ સમજી તથા મરચાને હલકા સરકાથી ઘોષને ઘણું જ બારીક પીસી આમલીવાળા રસમાં બરાબર મેળવી બરણીમાં ભરી ઢાકીને દસથી બાર દાહડા તડકે મુક્યા પછી માહે ખાડ ભેળીને ખીજા એટલાજ દિવસ તડકે મુકવું ત્યાર બાદ ઉપર લખ્યા મુજબના કેરીના પોણા રતલ કકડાને ઘણીજ બારીક પીસી ચટણીમાં મેળવીને પાછું દસ બાર દાહડા તડકે મુક્યા પછી લીંબુનો રસ ભેળી પાછું ખીજા દસ બાર દિવસ તડકે મુકવું એ ચટણી મજાહની લાગેછે ઉપર મુજબ થોડા થોડા દાહડાને અતરે સામાન ભેળવાને બદલે ગમેતો બધું એકઠું જ તૈયાર કરી ભેળીને પછી સવાથી દાઢ મહીનો તડકે મુકવું ગમેતો પોહોળા મોઢાની ખાટલીઓમાં તૈયાર થયા પછી ચટણી ભરીને પેક કરવી.

ચટણી બંગોલ.

ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, ક્રીસમીસ દરાખ, છોલેલા પાકા મોઢા ટામોટાં, છોલેલા સપરચનના કકડા; કાદા તથા ખાડ દરેક શેર ૦૧, આડુ તથા મુકા મરચા દરેક શેર ૦૧, લસણ નવટાક, નીમક તોળા ૫, ખાટા લીંબુ ૬, જલદ સરકો ખાટલી ૪

લીંબુનો રસ કાઢવો અને છાલને બારીક કાપવી. સપરચનને બારીક છુદવા. ટામોટા, કાદા, આડુ તથા લસણને છોલી મરચા સાથે બારીક પીસવા પછી સરકામાં ખાડ પીગળાવી ગાળી તેમાં બધા સામાન ભેળી બરણી જરા અધુરી ભરી ઢાકણ ઢાકી એક માસ સુધી તડકે મુકવું.

ચટણી રોજલ.

તાજાં રોજલની પાદડી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૨, મુકા મરચાં તોળા ૨૦, નીમક તોળા ૩, લસણ તોળો ૧, જલદ સરકો ખાટલી ૦૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ

રૌજલની નાની મોટી સઘળી પાદડીને હલકા સરકાથી ધોધને જરા સોજ સરકામા આરીક પીસી લસણને છોલી એ તથા મરચાને હલકા સરકાથી ધોધને પીસુ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધા કચરો કાઢી કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી સોજે સરકો રેડીને પીગળાવી તેમાં બધા સામાન ભેળી ધીમે બળને મેલી અવાર નવાર કલઈ ભરેલી અમચ્ચ યા લાકડાનો અમચો ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને પાણીનો ભાગ બરાબર બળીને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી થંડી થાયને બરણીમાં ભરી ઠાકણ ઠાકી ઉપર કપડુ બાધવું અથવા પોહોળા મોઢાની કોરડી બાટલીઓમા ભરી અપઠ જુચ મારી લાખથી પેંક કરી ચટણી ચુલે કરપાય નહીં તેની સભાળ રાખવી. આખા તાજ રૌજલ શેર પ ની નાની મોટી પાદડી બધી મળીને શેર ૨ નીકળેછે ચટણી વધારે તીખી પસદ હોયતો મરચા વધારે લેવા.

ચટણી લીંબુની.

પીળી પતળી છાલના ઘણા મોટા બાર ખાટા લીંબુને કાપી માહેનો ગર તથા રસ જુદો કાઢવો અને ચાર લીંબુની છાલ કાઢી નાખી આઠની છાલને ઘણી આરીક ભુકા જેવી કાપવી. પછી ગર, રસ તથા છાલને તોળી તેનું વજન એક રતલ થાયતો તેમાં દોઢ તોળો નીમક તથા મરચાની ભુકી પોણા તોળો ભેળી પોહોળા મોઢાની કોરડી બાટલીઓ એ મેળવણીથી પોણી ભરી જુચ મારી પ દર દીવસ સુધી રૌજ હલાવીને તડકે મુકયા પછી વાપરવી. એ ચટણી સારી થાયછે

ચટણી સપરચનની.

સોજાં સપરચન રતલ ૪, સોજ લાલ ખાડ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૨, નીમક તોળા ૭, આડુ તથા આખી રાઈદરેક તોળા ૫, મુકા મરચાની ભુકી તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

દરાખના ઠરોયા કાઢી હલકા સરકાથી ધોધ ઝીણી કાપવી. આડુને છોલી આરીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ધોધ. રાઈને ખોખરી કરવી. ત્યાર બાદ સપરચનને છોલી ઝીણા કકડા કાપી એક બાટલી સોજ સરકા સાથે સોજ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમે બળને મેલી નરમ થાયને ઉતારી બાકીના સરકામા ખાડ પીગળાવી

એ તથા બીજે બધા સામાન સપરચનવાળી તપેલીમા બેળી થંડું થાયને બરણીમા ભરી દસ દીવસ તડકે સુકી કુકાથી મોઢું મજબુત બાધી લેવું. બે મહીને ચટણી તૈયાર થશે

ચમચા અથવા ચમચીથી આટો અથવા એવી બીજી કોઈપણ ચીજ માપવાની રીત.

જમ્બી વાનીમા આટો ચમચા યા ચમચીમા કાપેલા એટલે સપાટ ભરીને લેવા છાપેલું હોય તેને સાડે કોરડા ચમચા યા ચમચીને આટાના વાસણમા ખોસીને ભરી કાઢ્યા પછી તેની ઉપર છરીનું પાનું અથવા ચમચાનો ડાડો એકજ વખત ફેરવવો, તેથી ઉપરનો આટો નીકળી જઈને કીનારી સુધી સપાટ ભરેલા આટો માહે રહેશે, પણ ચમચો યા ચમચી ઉપસેલો ભરીને લેવા લખેલું હોય તેને માટે પણ ઉપલી રીતે આટામાં ખોસીને ભરવો, પણ એમ ભરતા ચોખ્ખો આટો જરા ગગરો હશેતો તે કદાચ બરાબર થશે પણ મીલના પેહલા નંબરના ઘઉંના આટામા જરા ભીનાસ હોવાથી કોઈ વખતતો તે ઘણુંજ ઉપસેલો ભરાયછે અને વાપરવામાં ઘણું થઈ પડેછે, તેટલામાટે ચમચા યા ચમચીને આટામા ખોસીને ભરી કાઢ્યા પછી ચમચા યા ચમચીના ડાડાને છેડાપરથી પકડીને આટાના વાસણની કીનારીપર ત્રણેક વખત જરા થોકવો, તેમ કીધાથી ઉપરનો વધારાનો આટો નીકળી જશે અને સરખો ભરેલો રહેશે એ રીતે ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા યા ચમચી આટામાથી સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા બે ચમચા અથવા ચમચી આટો થાયછે રવો તો ગગરો હોવાથી તે એમજ ઉપસેલો ભરાયછે, પણ દલેલી હળદ, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો, ખાડ, નીમક અથવા એવી બીજી કોઈપણ ચીજને ઉપર લખેલી રીતે આટાનીજ માફક ઉપસેલું ભરીને લેવું પણ સુકી વવરી ખાડને તો રવાની કાની એમજ ભરવી.

ચમચીન કપ.

ચમચીન બાટલી ૧, સોદા વૉટર બાટલી ૨, દલેલી ખાડ તથા ડ્રીડી દરેક મોટો ચમચો ૧, આઈસિતો ભુકો રતલ ૧.

ત્રણ બાટલી પાણી સમાય તેટલા ખીલારના ચમચીન જગમા ચમચીન રેડી તેમા બધો સામાન નાખી રૂપાના ચમચાથી ખુબ મેળવવું, પણ ઉભાઈ નહીં જાય તેની સભાળ રાખવી ખાડ છેલ્લે ભેળવી.

ચા.

થોડા પાણીને કીટલીમાં ખુબ ઉકાળી અદર પાણી ઉછળીને બરાબર કકરા પડેને એક કપ માટે સુકી ચા ઉપસેલી ભરેલી ૧ ચમચીને હીસાએ ટીપાટમાં નાખી તેમાં એક કકડડું પાણી રેડી વુર્ત ઢાકી ત્રણજ મીનીટ પછી કપમાં રેડી મરજી મુજબ દુધ તથા મીઠાસ ભળવુ ત્રણ મીનીટથી વધુ વખત રાખવું નહી સ્વાદ માટે ગમેતો જરા લીલી ચા, કુદનો, પેપરમીન્ટનાં એ પાદડાં તથા જરા ઑરેંજની સુકી છાલ નાખી નરા દુધની ચા પસદ હોયતો એકથી દોઢ પાથેર દુધને એ કકરા પાડી તેમાં ઉપલે હીસાએ સુકી ચા નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકયા પછી ગાળી મીઠાસ નાખીને પીવી. છ કપ ચા બનાવતી વેળા ઉપર મુજબનુ કકડડુ પાણી નાખ્યા અગાઉ એ આની ઉપર જેટલો આવે તેટલો કારબોનેટ ઑવ સોદા ચામાં નાખીને પછી પાણી રેડયાથી ચામાં ભળસેલ હોયતો મજાહની સ્વચ્છ થાયછે

ચા પટ.

ધરનો દલેલો ધઈનો ઝીણી મેદો ટીપરી ૨, સોજીું ધી શેર ૧૦૦, સોજી બેસનુ દુધ શેર ૦૦૦, સોજી ખાડ શેર ૦૦, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા પસ્તા દરેક શેર ૦૦, તાજાં ઇડા ૭, મોડું નવું નાળીયેર ૧, છુદેલી એળચી તેળો ૦૦૦ તથા જયફળ તેળો ૦૦, ધણી સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૫.

બદામ પસ્તાને છોત્રી ઘોઘને બારીક છુંદવુ અથવા પીસ્તુ. નાળીયેરને ખમણી તેમાં પાણી નાખી ચોળીને અડધો શેર દુધ કાઢીને ગાળવુ પછી કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં ઇડાં ભાજી બરાબર દોહરી તેમાં આટો બરાબર મેળવી જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ ભેળી સેજમી ગાગડો રાખવો નહી. પછી ખાડ, એળચી, જયફળ, બદામ, પસ્તાં તથા ગોલાખ નાખી ખપવું ખપવું બેસનુ દુધ મેળવી કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી એક કલાક ઢાંકી રાખવુ. ત્યારબાદ એક સાફ લોદીને ચુલે ધીમી આવે મુકી આખી લોદી ઉપર તવાથા વડે જરા ધી લગાડી તે કકડેને એક મોટી કરછી ભરી મેળવણીને લોદી ઉપર પેહલે બાહરની બાજુથી સરખે હાથે ગોળ પાથરીને રેડવી અને ચાપટ મોટો થયો હોય અને તેની વચમાંને

ગાળો ખાલી રહી ગયો હોયતો પછી તુર્તજ ઘટે તેટલી ખીજ મેળવણી કરછીથી રેડીને તે ગાળો પુરવો પણ આપટ નાનો હોય અને વચ્ચા જરા ખાચો હોયતો બાજુપર ફરતી રેડેલી મેળવણીને તવાથા વડે સેરવીને તે ખાલી જગ્યા પુરવી જે પછી એક પડ લાલ તળાયને આપટ ભાગે નહી તેમ તવાથા વડે બધેથી સરખો અળગો કરી ઉપાડીને તવાથાથી ફેરવી ખીજી જરા ધી આપટની ફરતી ભોરકુએ લોદી ઉપર તવાથા વડે પુરી ખીજી પડ લાલ થાયને કાઢી ભેવડો વાળી એ રીતે બધા આપટ તળવા. જરા વધારે ધી પુરીને તળીયાથી આપટ કકરા થાયછે માટે તેવા પસદ હોયતો વીની વાન કરવી નહી એક આપટ તળાયને આખી જોવો અને માલો લાગેતો ખીજ થોડી મદા ખાડ મેળવણીમા ભેળીને પછી બનાવવા ગમેનો ઘઉનો મદા પાચ તોળા આછા લઈ તેને બદલે એટલોજ ચોખાનો આટો નાખવો સસ્તા આપટ બનાવવા હોયતો ધી શેર ૧, ખાડ શેર ૧૦ તથા ઇંડા ૪ લેવા અને એક નાળીયેરનું જેટલું કુધ નીકળે તેટલું બધું ચોળી ચોળીને કાઢી ઘટેતો મેળવણીમા પાણી રેડવું પણ ભેસનું કુધ, બદામ તથા પસ્તા નાખવા નહી. જેને આપટ બરાબર બનાવતા આવડતા હોયછે તે લોકતો ઘણી માટી લોદી આખી ભરાવ તેટલા માટા આપટ લોદી ઉપર પુરીને ભાજ્યા વગર સફાઈથી ફેરવીને આખા બનાવી શકેછે, પણ લોદી ઉપર નાના આપટ બનાવતા પણ નહીજ આવડેતો પછી પેનકેક ખીમાનામા લખેલી રીતે માટા ઢાકણુ યા પેણાને કોલસાના ઈંગારે યા ધીમી આચે સગડી યા ચુલા ઉપર મુકીને તેમા આપટની મેળવણી રેડીને આપટ બનાવવા મીલનો પેહલા ન બરનો આટો હોયતો પછી અડધી ટીપરી આટો આછા લઈ તેને બદલે તેટલો ઝીણા રવો લેવો. ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર ઉપર બનાવેલા આપટ વધારે કકરા થાયછે પણ તેમ બનાવતા વખત લાગેછે.

આપટ ૨ જ.

મીલનો પેહલા ન બરનો ઘઉનો આટો ભરેલો ટીપરી ૨ અથવા તોળેલો રતલ ૧૦૦, સોજી ઝીણી શાકરીયા ખાડ ભરેલી ટીપરી ૧ અથવા તોળેલી શેર ૧, સોજી ભેસનું કુધ શેર ૧૦, બદામની ખીજ શેર ૧૦, તાજાં ઇંડા ૧૨, ઘણું સોજું ગોલાબ પાશર ૧, છુદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જયફળ તોળો ૧૦.

અદામને છાલી ધાધને સાફ પાતા ઉપર પીસી. પછી ઉપર પેહલા આપટની મેળવણી કરવા લખેલું છે તેમ આમ્મે સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને દોઢથી બે કલાક ઠાકી રાખ્યા પછી મોટા ચુલા ઉપર ગામડી કોલસાના પુરતા ઇગારપર લોઢી મુકી ઉપર મુજબ તેની ઉપર ધી લગાડીને તેજ રીતે પણ એ આપટ ઇગાર ઉપરજ અનાવવા મેળવણી ઘટ હોય અને આપટ પતળા નહીં થાયતો પછી ખીજે ઘટે તેટલો ગોલાખ ભેળીને મેળવણી બરાબર કરવી.

આપ તળેલા.

કાકરના અથવા ગર્દનના નરના કુમળા પણ ફરમે ગોસ્તના છ આપ લેવા અને તેના માસ પર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડી થાપ મારી કાઢો તથા આડુ દરેક તોળા ૨ તથા લસણ તોળો ૦ ને છાલી છુટીને તેનો રસ કાઢી તેમા ઉપસેલી ભરેલી ૧ અમચી નીમક ભેળી તેમા આપને ત્રણ આર કલાક આથી રાખી નરમ થાયને છુદેલા મરી જરા લગાડીને પાત્રી બધે દાખીને પુરતો ઘઉંનો આટો લગાડી પેણામા ધી નાખી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માંડો નીકળેન આપને તેમા મુકી બેઉ પડ મળહના કકરા લાલ તળવા.

આપ દુધમાં.

નરના કુમળા ગોસ્તના આપ રતલ ૧, ત્રીણા કાંદા શેર ૧, મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, માખણ નવટાક, તાળાં ઇંડા ૧ ની દાળ, નીમક તોળો ૦૧, દુધ પાથેર અડધો, લીંચુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ

કાદાને છાલીને ધાવા આપને થડા પાણીથી એક વખત ધાઈ એક શેર પાણી, કાદા તથા નીમક સાથે ધીમે બળતે મુકી આપ નરમ થઈ અડધો પાથેર રસ રેહને ઉતારવું. પછી ખીજી તપેલીમા માખણમાં આટાને જરા જુજી તેમા આપનો રસ તથા દુધ બરાબર મેળવી કકરો પડેને ઇંડાની દાળને દોહડીને તે ભેળી આપ તથા કાદા નાખીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ લીંચુનો રસ પુરતો નાખવો.

આપ દુધમાં ૨ જ.

અડધા દળન કુમળા પણ ફરમે નરના ગોસ્તના આપને આપ પટેરાનામા લખ્યા મુજબ પટેરા સાથે ખારા પકાવવા મુકવા અને માહે

પાથરને આસરેથેવી રેહને સોજી બેંસનું કુધ એક પાથર રેડી યરાયર
ચરે અને પાથર જટલી થેવી રેહને ઉતારવુ, તીખાસ પસદ હોયતો
આખામોટાં લીલા છ મર્યાને પટેટા નાખતી વેળા માહે નાખવા,
પણ કાઢખી ખીજી નાખવુ નહી

ચાપનું ઇસ્કુ.

ફરમે પણ કુમળા નરનાં ગોસ્તના બધે પાસ્ત્રી સાથના ચાપ દગ્ગન
૧, ઝીણા કાદા તથા મોટા પટેટા દરેક શેર ૧, મોટા કાદા શેર ૨, ધી
શેર ૦૧૧, આફેલા ધડાં ૬, વેલાતી સોસ, કેરીનીચટણી, જલદ સરકો
તથા લાંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તથા
ગસાણો ગરમ દરેક તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, દણેલા મરી સપાટ
ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા પડ
કુદનાના પાદડાં ૧૨, થોડી સેલરી તથા પાર્સલી એ પાચે ઘોષને
ખારીક કાપેલુ.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ઘોવા પટેટાને છોલી જાદી કાતરીએ
કાપી ઘોષને કોરડા કરવા. આડુ લસણને છોલીને છુદ્ધુ ધડાને
છોલી ઉભા બધે કકડા કાપવા. ચાપને ઘોવા નહી પણ એમજ સાફ
કરી આડુ, લસણ, મરી તથા નીમક સાથે ભેળીને ચાર કલાક આથી
રાખવા પછી મોટા કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમ
કકરા બદામી રંગના તળી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા એ ધી સાથના
કાંદા તથા બધુ આથેલુ ભેળી તદુરને પેહેલે મોટે બળતે ગરમ કરીને
પછી બળતુ કાઢી નાખી હેઠે તેમજ ઢાકણ ઉપર ગામડી કોલસાના
ઘંગાર મુકી તદુરમા તપેલીને ઢાકયા વગર ઉંધાડી મુકી તદુરનુ ઢાકણ
ઢાકવુ અને થોડી થોડીવારે અવાર નવાર તદુર ઉધાડી તપેલામાં
અમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવું, જેથી ડાજથે નહી ચાપ અડધા ચરવા
આવેને માહે પટેટા ભેળવા અને બધું યરાયર ચરીને નરમ થાયને
ખાકીનો બધા સામાન ભેળી ધડાના કકડાને ઉપરથી મુકી હેઠે ઉપર
ધીમા ઘંગાર રાખી પંદરેક મીનીટમા ઉતારીને પછી ગરમ મસાણો
ભભરાવવો. એમાં પાણી મુદલ નામવું નહી એ ઇસ્કુ બધું સ્વાદીત્વ
થાયછે. બહુ મોટી ફરમે મરધી અથવા બટકનુ ઇસ્કુ પણ એજ
રીતે થથે. તંદુરમા જુજેલાનો સ્વાદ વધારે સારો થાયછે, પણ જો

તેમ પકાવવાને નહીં અનેતો પછી ઉપર પ્રમાણે બધા સામાન તૈયાર કરી તપેલીમા ભરીને ઢાકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી તપેલીને કોલસાને ઇંગારે મુકવી અને ઢાકણપરનું પાણી બળવા આવે તેમ બીજું ઉમેરયા કરવું, પણ તપેલીની અદર જરાખી પાણી રેડવું નહીં અને ઉપર મુજબ ધસ્ટુને તૈયાર કરવું.

ચાપ પટેટાના.

કાકરના નરના ગોસ્તના બધે પાંચથી સાથના ફરબે પણ કુમળા ચાપ ૬, ધી પાથેર ૧૧, કાદા શેર ૦, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦, નીમક તોળો ૧, ઝોટા પટેટા શેર ૧૧, મસાણો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧

પટેટાને છોલી થંડા પાણીમા નાખવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું ચાપને એક વખત થડા પાણીથી ધોવા પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જવા કાપી ધીમા તળી માહે આડુ લસણ વધારી ચાપ તથા નીમક નાખીને ઢાકવું અને તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે રાખી ચાપ ફાટવા આવેને પટેટા નાખી બરાબર ચરી ધીપર આવેને ઉતારી ગરમ મસાણો ભભરાવવો. ખાટા ચાપ કરવા હોયતો ઉપલીજ રીતે પટેટા સાથે ચાપ પકાવવા, પણ માહે અડધા પાથેર ઐવી રેહને કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા તથા ઝોટા લીલાં મરચા ૨ બેઉને ધાધને કાપવું અને આડુ તોળો ૦૧ ને છોલી તેનો ધણી બારીક રેસો કાપવો અને વેલાતી સોસ, કેરીની ચટણી તથા સોજો જલદ સરકો દરેક નાનો ચમચો ૧૧ લઈ બધું ચાપમા ભેળી દસેક મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારીને ગરમ મસાણો ભભરાવવો. ગમેતો કરીલીમના આઠ દસ પાદડાંના નાના કકડા કાપી ધાધને તેપણ બધા સામાન સાથે નાખવાથી વધારે સારો સ્વાદ થાયછે.

ચાપ ભુજેલા.

કીમ ચાપમા લખ્યા પ્રમાણે નરનાં ગોસ્તના છ ચાપને આથવા. પછી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર ગણેલ મુકી જરા ધી લગાડીને ચાપને ભુજવા મુકી ઇંગાર બુજાય નહીં માટે ૫ ખાથી વીજણ્યા કરવા. એક પડ ભુજવા પછી બીજું ભુજવું નહીં પણ અવાર નવાર થોડી થોડીવાર ફેરવ્યા કરી બેઉ પડ સાથેજ ભુજવા અને તૈયાર થાયને ઉપર જરા ધી ચાપડવું.

ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરધીના.

જીરાસાલ અથવા ચુણના ધણા ઝીણા ચોખ્ખા શેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧૧, શાહ જીરું તોળો ૦૧, ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ શ્રેવી વગરનું તતરાવીને ધીપર ખાઈ પકાવેલું ગોસ્ત રતલ ૧ અથવા નાની મરધી ૧

ચોખ્ખાને ચુટીને સોજા ધોવા પછી કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં ધણાજ લાલ તળી માહે ચોખ્ખા તથા નીમક નાખી ચોખ્ખા નવા હોયતો પાણી શેર ૧૧ અને જીરું હોયતો શેર ૨ રેડી જીરું નાખી બળતે મુકી ઉલટુ ઢાકણ ઢાકણ ચોખ્ખા સીજેને ચમચેના ડાઢો ફેરવીને પછી ગોસ્ત યા મરધી ભેળી ઈંગારે ખાફેલું દસેક મીનીટ મુકીને પછી ચોખ્ખા ચાપી જેવા અને કઠણ લાગેતો જરા પાણી છાટી નરમ થાય ત્યાં મુઘી ઈંગારે રાખવું. મીઠા ચાવલ પસદ હોયતો ખાફેલું મુકતી વેળા પેહેલે માહે નવટાક ખાડ ભેળવી પાચ વાલ ખરી કેસરને જરા પાણી અથવા લીંબુના રસમાં ભીનવી રાખી ખાફેલું મુકતી વેળા તે નાખ્યાથી ચાવલ પલાવના જેવા થશે. ચાવલ ધણા લાલ પસદ નહી હોયતો કાદો શીકો લાલ તળવો અને સફેદ કરવા હોયતો બદામી રંગનો તળવો. એ શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા હોયતો ઉપલે છીસામે ગણીને પાણી નામવું નહી કારણ ચોખ્ખા જલદી ચરી જશે અને બધું પાણી રહી જશે માટે આપણી અટકલે તેના પ્રમાણમાં પાણી ધણું કમતી નામવું. ગયેતો ચાવલ વધારેલામા લખ્યા મુજબના દીલ્હીના અથવા કચોદના ચોખ્ખા લેવા

ચાવલ જેપાનીસ.

જીરું ખારીક જીરાસાલ ચોખ્ખા રતલ ૧, કરટ દરાખ શેર ૦૧, ખાડ રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળો ૫, નીમક તોળો ૧૧૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧, તજનો કકડો ઇંચ ૧

એક પાથેર પાણીમા હળદને ભેળવી રાખવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ચોખ્ખાને ચુટીને સોજા ધોવા. પછી ત્રણ શેર પાણી રેહ તેટલી તપેલીમા એ શેર પાણી સાથે એ ત્રણડે ચીજ તથા તજ નાખી બીજે બળતે ઉંધાડી તપેલી મુકતી પાણી બળી બળને ખાડ તથા માખણ નાખી ઢાકણ ઢાકી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખી કાઢતી વખતે

અમચે મેળવવુ એ આવલ રોસ્ત મરઘી અથવા ગોસ્ત સાથે સારા લાગેછે. બે રતલ યા તેથી વધારે ચોખ્ખા હોયતો ઉપર આવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા છેલ્લે સમજવ્યુંછે તેમ પાણી લેવું.

આવલ તરકારીમાં.

આવલ વધારેલા રાધી કોઈપણ જાતની સુકી તરકારીના ત્રીણા કકડા તળીને માહે મેળવા.

આવલ નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલા.

સોજા ધણા બારીક જીરાસાલ અથવા ગુણના ચોખ્ખા શેર ૧, મોઠા નાળીયેર ૨, કાદા શેર ૧, ધી શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, તજનો કકડો ઈંચ ૨, જવંત્રી જાયફળ ૨ ની, લવંગ, ઐળચી તથા આખા મરી દરેક ૧૫.

નાળીયેરને ખમણી તેનું પોણા બે શેર દુધ કાઢવુ જવંત્રી તથ તજના કકડા કરવા ચોખ્ખાને ચુટી સોજા ધાવા. પછી કાદાને છાલી સેવ જેવા કાપી ધીમા બદામી રંગના તળીને માહે ચોખ્ખા નાખી તેને પણ બદામી રંગના તળવા અને નાળીયેરનુ દુધ, નીમક તથા બધે ગરમ મસાલો નાખી બળતે ઉંધાડુ સુકી પાણી સુકાયને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર અમચેનો ડાડો ફેરવી ચોખ્ખા બરાબર નરમ થાયને ઉતારવુ પણ જો ચોખ્ખા કઠણ હોયતો જરા પાણી છાટીને નરમ કરવા એ આવલ મસાલાની દાળ સાથે ખાવા બાફેલા આવલ પકાવવા હોયતો ખીજે સામાન નાખવો નહી પણ ફક્ત નાળીયેરનુ દુધ તથા નીમક નાખીને પકાવવા ચોખ્ખા નવા હોયતો નાળીયેરનુ દુધ અડધા શેર ઝોણુ કાઢવું એક શેરથી વધારે ચોખ્ખા હોયતો તેના ત્રમાણુમા પાણી ઝોણું લેવુ. કારણુ ઉપલે હીસામે દુધ નાખતા ચોખ્ખા જલદી ચડી ગયાથી પછી દુધ બાળતા ખીર જેવા આવલ થઇ જશે, તેટલા માટે બરાબર હીસાબસર દુધ કાઢીને લેવુ જોઇયે.

આવલ બાફેલા.

જીરા સાલ અથવા ગુણના બારીક એક શેર ચોખ્ખાને ચુટી સોજા ધાવા અને ચોખ્ખા નવા હોયતો દાઢ શેર પાણી અને જુના હોયતો બે શેર રેડી દાઢ તોળો નીમક નાખી ચુલે બળતે સુકી કકરે પડેને માહે

અમમ ફેરવવી ચોખ્ખા સીજને અમમનો ડાંડા ફેરવી તળે ઉપર કરી
 આફળે મુકવા. ચોડી મીનીટ પછી ચોખ્ખાને ચાપી જોવો અને કહણ
 લાગેતો જરા પાણી છાટી નરમ થાય ત્યાં મુઘી ઘોગારે રાખવા. ગમેતો
 એ આવલ રાધતી વેળા માહે એક નાનો અમચો વી નાખવું ઉપર એક
 શેર ચોખ્ખામા પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાએ બે શેર યા તેથી
 પણ વધુ ચોખ્ખા હોય તેમા જો પાણી રેડયુ હોયતો થોડા ચોખ્ખા
 કરતા તે સેજ વધુવારે ચરે, પણ પછી માહે બધું પાણી રહી ગયાથી
 તે બધું આળતા આવલતો તદનજ અટવમ જાય, તેટલામાટે તેનાં
 પ્રમાણમાં ધારીને પાણી ધણું ઝોઘુ રેડવું જોઈએ ઝોસાવેલા આવલ
 રાધવા હોયતો એક શેર ચોખ્ખા માટે ચાર શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાકીને
 તેની અદર કકરા પડી પાણી ઉછળેને તેમા ધાયલા ચોખ્ખા તથા ઉપર
 કરતાં અડધા તોળો વધારે નીમક નાખીને પછી તપેલી ઉંઘાડીજ રાખવી.
 એ આફેલા આવલ ચરવા આવેછે ત્યારે પાણીમા બધુ ફીણુ આવી
 આવલ તરી આવેછે તે વખતે ચોખ્ખો ચાંપી જોવો અને નરમ લાગેતો
 ગુર્તજ ઉતારી પાડી એક તપેલી ઉપર એક સાફ બોયાને મુકી તેમા આવલ
 ઝોસાવી કાઢવા અને બધુ પાણી નીકળી જાયને પાછા તપેલીમા ભરીને
 ગરમ ભેલટ ઉપર રાખવા ચોખ્ખો ચાપી જોતા નરમ લાગે પછી વધુવાર
 પાણીમા રેડતા પોચા થશે માટે તેમ થવા દેવું નહી એ આવલ આફતી
 વેળા માહે એક ખાટા લીંબુનો રસ નાખ્યાથી આવલ ઘણા સફેદ થશે

આવલ ભુંજેલા ચોખ્ખાના આફેલા પકાવેલા.

કણકી વગરના સોજા ત્રીણા પણ જીના જીરાસાલ ચોખ્ખાને ચુટવા
 પછી સાફ કીકરાને ચુલે ધીમી આગે મુકી તેપર ચોખ્ખા નાખીને મુકી
 રાખવા નહી પણ ફેરવવા કરવા અને તે બધા એક સરખા પીળા ઘેરા
 રંગના ભુજાયને કાઢી લઈ થડા થાયને તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી
 સોજા ઘોઘને આગે વીવીધ વાનીમાં આવલ આફેલા છાપેલા છે તે રીતે
 પણ કાચા ચોખ્ખાને બદલે એ ભુંજેલા ચોખ્ખાને ઝોસાવેલા પકાવવા
 કોઈ લોક મરડાવાળા દર્દીને કોકમની કઢી સાથે એ આવલ ખવાડેછે.

આવલ વધારેલા.

જીરા સાલ અથવા ગુણના બારીક ચોખ્ખા શેર ૧, એળચી તથા
 લવંગ દરેક ૧૦, જીરું, તજના ત્રીણા કટકા, આખા કાળાં મરી તથા

ખોખરું ક્રિષિલું બાદીયાંન દરેક તોળો ૦૧, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧.

કાદાને છાલીને બારીક સેવ જેવા કાળી બદામી રંગના ચાવલ માટે ધણો સેજ લાવ તળિવે, જરા લાલ માટે બરાબર લાલ તળિવે, પણ ધણા લાલ ચાવલ કરવા હોયતો એકદમ ધણોજ લાલ કાંદો તળિવે અથવા બાળેલી ખાડનો રંગ એક નાનો ચમચો ભરી પાણી નાખ્યા પછી માહે નાખવે, તેથી પણ ચાવલ ધણા લાલ થશે. ચોખ્ખા જીના હોયતો પાણી શેર ૨ અને નવા હોયતો શેર ૧૧ નામી નીમક નાખવું અને એ જ્ઞેશ આવેને તેમા ધાયલા ચોખ્ખા તથા ખીજો બધા સામાન નાખી બળતે રાખી એક જ્ઞેશ આવેને ચમચ ફેરવીને ઢાકણ ઢાંકવું પણ નવા હોયતો ચોખ્ખા નાખ્યા પછી કકરે પડતી વેળા માહે ચમચ ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાંકવું. ચોખ્ખા સીજેને ચમચનો ડાડો કરી દસ મીનીટ ઇંગારે બાફણે મુકવા વધારે સારા ચાવલ બનાવવા હોયતો કવાબ દમોરીમાં લખ્યા મુજબના અડધા રતલ ગોસ્તના તળેલા કરાબ બનાવવા અને અડધા શેર ખીજા કાદાને બારીક સેવ જેવા કાળી ખીજા પાથેર ધીમાં લાલ તળિવા અને બદામી ખીજા નવટાકને છાલી બમે કકડા કાળીને તે તથા નવટાક ક્રીસમીસ દરાખને ઘોઘને તે વીમા જીડુ જીડુ તળી ચાવલમા કવાબ ભેળીને કાઢ્યા પછી ઉપર એ ત્રણડે તળેલી ચીજ ભભરાવવી મીઠા ચાવલ પસંદ હોયતો બાફણે મુકતી વેળા માહે નવટાક ખાડ ભેળવી. તદનજ સફેદ નેચાતના જેવા ચાવલ બનાવવા હોયતો કાંદાને બદામી રંગનો તળી ઉપલી રીતેજ પણ ખીજો બધા સામાન નાખ્યા વગર ફકત નીમક તથા જીરું નાખી ઉપર કરતા એક પાથેર બોધું પાણી નામીને રાંધવા મુકી સોજી નથી ચણાની દાળ તોળા ૩ ને એક કલાક આગમ અથી થંડા પાણીમા ભીજવી રાખ્યા પછી માહે તે પણ નાખવી અને ચાવલ થયા પછી કાદીને ખીજો અડધા શેર તળેલા કાદો માહે ભેળવે અથવા ઉપર નાખવે. એ ચાવલમા ગમેતો ધી નવટાંકથી પાથેર સુધી વધારે નાખવું એ શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા રાંધવા હોયતો એક શેરમાં પાણી નાખ્યા લખેલું છે તે હીસાએ યેવુ નહી. કારણ ચોખ્ખા ચરતાં વાર લાગશે નહી અને બધું પાણી અંદર રહી જશે, જે બાળતાંતો ચાવલ તદનજ ખીર જેવા થઈ જશે તેટલામાટે જેટલા વધુ ચોખ્ખા હોય તેનાં પ્રમાણમા આપણી સમજ મુજબ પાણી ધણું બોધું.

લેવું જોઈયે. તાલીમખાનના દીલ્હીના ચોખા આવેછે તેના અથવા પમરતા કમોદના ચોખા આવેછે તેના આવલ વધારે સારા થાયછે. પણ કદાચ નરમ થઈ જાય માટે પેહલે પાણી સેજ ઓછું રેડવું અને તે સુકાયા પછી આવલ કઠણ લાગેતો ઉપરથી થોડું પાણી છાટીને બરાબર ચેરવવા.

ચાસ પાયલી તરકારી.

સારી જાતના સોજા ઓંક શેર શકરકંદને છોલી સાધારણ જાદો હોયતો ઓમજ રાખવો પણ ઘણો જાદો હોયતો ઉભા બે ફાડ્યા કાપવા અને કટકા કરવા હોયતો અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો કાતરીઓ કાપવી. કમોદીયો કંદ ઓંક શેર લેવો અને તે મોટા રવાનો હોયતો બાકવો નહીં પણ ઓમજ છોલીને અડધી ઇંચ જાદો કાતરીઓ કાપીને થડા પાણીમાં ભીનવવો, પણ રતાળુના જેવો હોયતો તેને બાકી છોલીને ઓમજ કાતરીઓ કાપવી, તેમજ રતાળુ કંદ ઓંકલોજ લઈ તેને પણ બાકી છોલીને ઓંકલોજ કાતરીઓ કાપવી અને એ ત્રણમાનું જે ઓંક હોય તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પુગતા ડુબતા ધીમાં મજાહનો લાલ તળીને ઉતારી ધીમાં રેહવા દેવો અને અડધા શેર સોજ પેહલાં ન બરની ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને પછી પેલા તળેલા કંદને ધીમાંથી કાઢીને એ શીરામાં નાખી ધીમાં આંચે ઉંઘાડું રાખી જરા શીરો બળેને ઇંગારે મુકા બરાબર ચાસ પીને કંદ મજાહનો જલેખી જેવો થાયને ઉતારીને ઘણો સોજો ગોલાખ નાના બે અમચા જેઠલો ઉપર છાટવો તળીયા વગર શકરકંદને ચાસ પાવો હોયતો દોઢ પાથેર ખાંડનો સેજ પતળો શીરો કરી તેમાં બાળેલી ખાંડનો જરા રંગ નાખી શ્રીકા લાલ રંગનો કરીને પછી તેમાં છોલેલી શકરકંદની ઉપલા વજનની કાતરીઓ નાખીને ધીમાં આંચે મુકી અડધા શીરો બળેને પુરતે ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી કંદ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવવો અને બરાબર ચાસ આવેને ઉતારી ઉપર મુજબ ગોલાખ છાટવો.

મોટા અથવા ઝીણા પાકા ઓંક શેર ટામોટાની ઉપર કકડવું પાણી રેડવું અને તેની ઘાસ છોલાય કે વુર્તજ માહેથી કાઢી લઈને છોલાવા અને દોઢ પાથેર ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકી ત્રણેક જોથ આવેને ઇંગારે રાખી શીરો પીને ટામોટા ટાપટ જેવો થાયને ઉતારવું

દોનીને છોલી ગર તથા ખીયા કાઢી સોપારી જેટલા કટકા કાપવા અને મોટા કરવા હોયતો લાંબાં ચાર ઇંચના ફાડચા કાપીને તેને કાટાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા અને એ એક શર કટકાએ અડધા શરને હીસામે ખાડ લઈ તેનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી માહે દોધી નાખીને ચુલે ઉંઘાડું મુકી બે ત્રણ જોશ આવેને ઇંગારે રાખી મળહનું મુરખ્યા જેવું થાયને ઉતારી ઉપર નાના બે ચમચા સોજો ગોલાખ છાટવો. દોધી કડવું હોય તે લેવું નહીં.

દલદાર કાચા પપાઉને છોલી ખીયાં કાઢી કટકા કાપીને તેને પણ દોધીનીજ કાની ચાસ પાવો.

પીળી છાલના નહીં પણ ગોલાખી રંગની છાલના સોજાં એક શર ગાજર લેવા અને તેને છોલીને ઉભા બે ફાડચા કાપી અંદર લીલા રંગનું હોય તેટલું કાઢી નાખીને પછી બધાની જરા ભદી સળી કાપવી અથવા અડધી ઇંચના સમ ચોરસ કટકા કાપી તેને ધાંધને થડા પાણીમાં ભીનવવું પછી અડધા શર સોજા ગોળનો ભુકો કરી ત્રણ પાશર પાણીમાં પીગાળીને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કપડાથી ગાળી ચુલે ધીમે બળતી મુકવું અને માહે કકરો પડીને મેલ આવે તેને આંધરાની ચમચથી ભરી નાખી મળહનો નીતરો તદન પતળો શીરો કરી તેમાં સપાટ ખરેલી એક ચમચી નીમક તથા ગાજરની સળી અથવા કટકા ભેળી ઢાંકણ ઢાકી ધીમી આવે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડીને માહે ચમચ ફેરવવી અને શીરો ટાઈટ થવા આવે અને ગાજર પોચા થયાં નહીં હોયતો થોડું કકડવું પાણી ભેળીને ઢાકવું અને ગાજર નરમ થઈ બરાબર ચાસ પીને લાલ થાયને સેજ ટાઈટ જેવા પણ જરા શીરો સાથે ઉતારવા. પણ શીરો એકદમ ટાઈટ કરવો નહીં, તેથી થંડું થયા પછી ચીકટ ચીકટ જેવું થઈ જશે ખાટા મીઠા ગાજર કરવા હોયતો ચીચોરા કાઢેલી હડી તોળા આમલીને કોડીના વાસણમાં નાના છ ચમચા થડા પાણી સાથે એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લઈ છુટો ફેંકી દેવો અને ઉપર મુજબ ગાજરની સળી અથવા કટકા ચાસ પીને તૈયાર થવા આવેને માહે ડોહર ભેળવું અને તે બળીને પાછું ચાસ પીને ઉપર મુજબ ટાઈટ થાયને ઉતારવું.

વસઈના પાકાં પણ કઠણ મોટા પાચ કેળાને છોલી તેની અંકેક ઇંચ ભદી કાતરીએ કાપવી અને ઉપર ગાજરમાં લખ્યા મુજબ અડધા શર ગોળનો પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને એને તેમજ ચાસ પાવો.

જઈ આણુ અથવા બોખારી આણુ એક શેર લેવા અને તેને ઘાઘ સાફ કરી પોણું શેર ખાડનો આસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ઉંઘાડુ ચુલે રાખી ત્રણ આર જોશ આપે પછી ઇંગારે સુકવુ અને બરાબર આસ પીચેને ઉતારવું. પાકેલા પણુ કડણુ તાળું અંજીર મોટાં હોયતો બાર અને નાના હોયતો પંદર લેવા અને તેને છોકી તેને માટે પોણું શેર ખાડનો વધારે આસવાળો ટાઈટ શીરો કરી તેમાં નાખી બે ત્રણ જોશ આપેને એજ રીતે તૈયાર કરવા.

ખીયા વગરના કુમળાં નાના છ વેગણુને છોકી ઉભાં બે ભાગમાં ચીરી વળગેલાંજ રાખીને પાણીમા ભીનવવાં. પછી અડધા શેર ખાડનો બરાબર આસવાળો શીરો કરી તેમા નાખી બળતે ઉંઘાડું રાખી ત્રણ આર જોશ આપેને ઇંગારે સુકી બરાબર આસ પીને ટાઈટ થાયને ઉતારવું. કુમળા મોટા વેગણું હોયતો તેને છોકી પોણું ઇંચ જલદી કાતરીએ રાખી ને ધીમાં તળીને પછી આસ પાવો.

જોર લખેલી જખી તરકારીને આસ પાવો હોય તેની ઉપર ઢાકણુ ઢાકવું નહીં અને જે એક આસ પાયલી તરકારી યા આણુ, અંજીર હોય તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમા લખ્યા પ્રમાણે પણુ જીરાં વગર સેજ ટ્રેવી સાથેનું અથવા ધીપર પકાવી તેમાં બેબીને પાચેક મીનીટ ઇંગારે સુકવુ

ચીકન પાઘ.

મજબૂતના ફરબે ત્રણ પીલાને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા સુજ્ય સમારીને બે ફાડ્યા કાપી તે એકેકના બપે કકડા કાપવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહલું લખેલુંછે તેમા લખ્યા સુજ્ય પટેટાને છોકીતે બે ફાડ્યા કાપવા અને પીલાને ચરતા કાંઈ વખત લાગતો નથી માટે તેમા લખ્યા સુજ્ય પકાવવા સુકી પટેટાને પણુ પીલાની સાથેજ નાખવા, પણુ કદાચ પટેટા જલદી ચરી જાય અને પીલાને વખત હોયતો પછી પટેટાને અદરથી કાઢી લેવા અને પાઘમાં જુ જલતા વેળા ટ્રેવી સુકાયછે માટે જરા વધારે ટ્રેવી સાથેનું પકાવવું. પણુ એમા હળદ મુદલ નાખવી નહીં પણુ બાકીનો ખીજો બધા સામાનતો તેટલોજ લેવા અને જુ જલતા ખટાસ આછો થાયછે માટે તેમાં લખ્યા ફરતાં સોસ તથા લી જુનો રસ વધારે નાખવો, તેમજ બાફેલા ઇંડાં પણુ

છ લઘુ તેને ઉભા બન્ને કકડામાં કાપવાં અને મસાલા ગરમ ભેળીને તૈયાર કીધા પછી પફ પેસ્ટ પાઇને લખેલા છે તેટલા બનાવી બધું પકાવેલું તથા ઇંડા સમાય તેટલું ચાટું ઉડું પાઇદીશ લઘુ તેને પફપેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકી દીશની કીનારી બરાબરનો પેસ્ટ કાપવો અને તેમાનો બાજુપરથી વધે નેની બે આંગળ પોહોળી ચીપ કાપી તેને દીશની કીનારીની ઉપર ફરતી સરખી મુકીને છેડાપર જરા પાણી ચોપડીને સાધો બરાબર ચેળી દેવો. ત્યારબાદ પીલાના કટકાને પડેટા તથા ઇંડા સાથે દીશમાં સફાઈથી સરખું અળચું ગોઠવવું, જેથી માહે ખાંચા રેહશે તેમાં બધી ચેવીને રેડવી અને કીનારી ઉપર મુકેલી પફપેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી ચોપડીને પેલા દીશ બરાબર કાપેલો પફપેસ્ટ તેની ઉપર સેજ ખેંચીને સફાઈથી મુકી કીનારી-પરથી પફપેસ્ટને છરી વડે સરખો કાપીને પછી પેસ્ટના વધેલા કુકડાને દીશની વચમાં પાણીથી વળગાવીને નાનું કુલ્લ યા ઝેરીજ કાંઈ તરેહ ફરવી અને પેસ્ટની ઉપર માખણ યા ધીનુ જરા જલ્દુ પડ ચોપડી પુડી ગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બુજવુ. માખણ કરતાં ચરખીને કસ્ટ ઘણો પતળો કાગળ જેવો થાય છે, પણ તે તુર્ત ગરમ ગરમ ખાવું. થડુ થયાથી તેના પડ કીસઈને બેસ્વાદ થાય છે કે જેમ માખણનો કસ્ટ થતો નથી ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહલું બનાવવાને બદલે ગમેતો ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ જીંડું લખેલું છે તે મુજબ ચીકન પકાવીને પછી બાફેલા ઇંડા સાથે દીશમા ભરવુ, પણ ઝેમાંની સોસ તથા સરકો તેમા લખ્યા કગતા વધારેજ નાખવું જોઈયે

ચીકી કાજુની.

સોજા નવા કકરાં બુંજેલાં કાજુને છોલી ભાંજીને બોયસી ગના જેટલા કટકા કરવા અને ચીકી બોંયસી ગનીમા લખ્યા મુજબ પણ બોયસી ગને બદલે તેટલાંજ વજનના ઝે કાજુના કટકાની તેજ રીતે ચીકી બનાવવી

ચીકી ચણા તથા મમરાની.

સોજા તાજા કકરા મમરાને ચુંદી તોળીને અડધો શેર લેવા. પણ મમરા ઘણાજ કકરા નહી હોયતો પછી સાફ કીકરાને ધીમી આગે ચુલે

સેજ ગરમ કરીને પછી થોડાજ ઇંગાર ઉપર રાખ્યું. કારણ બળતે રાખતા તે વધારે ટપી જાય છે અને તેની ઉપર મમરા સફેદ રહેતા નથી પણ રતાસ પકડે છે, પછી ઇંગારે ઠીકરાપર સમાય નેટલા મમરા નાખી તેને ઐમજ સુકી રાખતા પણ ડાબે છે માટે સોજાં કાગળના કટકાનો ડુબો કરી તેનેથી મમરાને ફેરવ્યા કરવા અને તે સેકધને બરાબર ગરમ થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારી બેઉ હાથવડે ઠીકરાની ઉપર મમરાને હલાવતાં હલાવતાંજ દુર્ત ખીજાં કોરડા વાસણમાં સેરવી દેવા. કેમકે ઐટલો સેજ વખત પણ ગરમ ઠીકરાપર ઐકજ જગ્યાપર રહેતાં હેઠેના મમરા લાલ થઈ જાય છે તે પછી બાકીના મમરાને ઐજ રીતે સેકવા અને સાધારણ ચીકી બનાવવી હોયતો પોણું શેર અને વધારે મીઠી પસદ હોયતો પોણું શેરને નવટાક સોજે પીળા રંગનો નરમ ગોળ લઈ તેનો બુકો કરી થોડા થંડા પાણીમાં બધા બરાબર પીગળાવીને પછી કલઈ ભરેલી ઉડી તપેલીમાં બીનવીને નીચવેલા જરા ઘટ ધોતા સફેદ કપડાથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ચમચ ફેરવ્યા વગર ઐમજ ઉઘાડુ સુકી રાખ્યું જ્યારે ચાસ થવા આવે છે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર પરપોટાની કાની થવા માડે છે અને તે પછી હલવે હલવે શીરાની આખી સપાટીની ઉપર બધા પરપોટા થઈને તેમાંથી ઉકળવાનો આવાજ નીકળે છે, તે વખતે બળતું ઐકદમ ધણુંજ ધીમું કરી નાખ્યું, તેમજ પરપોટા આવવા માટે તે પછી ચાસની અદર કદીખી ચમચ ફેરવીને ધુટવું નહીં કેમકે તેમ કીધાથી ચાસ મજાહનો નીતરે. ચળકતો રહેશે નહીં પણ ગદળો થઈને ગોળની કાની બધાઈ જશે નેટલામાટે બધા પરપોટા આવ્યા પછી ધીમે બળતે સુક્યા બાદ જ્યારે અદરથી નીકળતો આવાજ ધણું ધીમે પડવા માડીને પરપોટા પાછા બેસ્વા લાગે ત્યારે ઐક સાફ મોટા ચમચામાં જરા શીરો કાઢીને તેને પાછો તપેલીમાં રેડવો અને શીરો ધણીજ ઘાડો થયલો નહીં લાગેતો ધુટ્યા વગર ઐમજ સેજ વધુ રાખ્યા બાદ પાછો ઐમજ ચમચામાં કાઢીને રેડવો અને તેમ કરતા શીરો રેડાય નહીં પણ જાણે તદ્દન ધણીજ પોચો પતળો સ્પંજનો કટકો હોય તેમ પડીને પછી છેલ્લે ઘાડા શીરાનો રેજો ઉતરીને પછી તેમાંથી બાલના જેવા બારીક ચળકતા તાર જેવું થાય ત્યારે ઐ ચાસ મમરાની તેમજ ખીજા કોઈપણ ચીકી માટે તૈયાર થયેલો જાણી તે પછી સેજખી વધુવાર ચુલે રાખવો નહીં પણ દુર્ત ઉતારી પાડવો. કારણ તે પછી સેજ

વધુ ચુલે રહેલા ચાસની બેકે ચીકી થશે ખરી, પણ તે સેજ કરપાયેલા હોવાથી તેજદાર અને સારા ટેસ્ટની થશે નહીં, તેમજ વળી ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર થવાની સેજ વધુ વખત આગમત્ર પણ બે ચાસ ઉતાર્યો હોયતો તેમા મમરા નાખ્યા પછી તે ચાસ સાથે વળગી અકેક સાથે બેડાથે નહીં અને તેની ચીકી વલુતાં બધા મમરા છુટા પડીને ચુથાઈ જશે પણ ઉપર લખેલી રીતે ચમચામાથી ચાસ રેડીને તપાસ્વાની સમજ નહીં પડેતો પછી ઉપર લખ્યું છે તેમ શીરામાંથી નીકળતો આવાજ બંધ પડવા માડીને પરપોટા પાછા બેસ્વા લાગે ત્યારે એક કોડીની મુકી રકાખીમાં ચાસનું એક ટીપું મુકવું અને જરાવારે તે બંધાયને ઉપાડી તેની ગોળી કરી બેધ એ રીતે જલદી જલદી ખીખ ટીપા મુકતા જમને તપાસ્વા કરવું અને જ્યારે ટીપું બંધાયને તેની કઠણ નહીં પણ પોચી ગોળી થાયકે તુર્તજ ઉપર મુજબ તપેલીને ઉતારી પાડવી અને દીળ વગર તુર્ત તેમા બધા મમરા એકઠા નાખીને ચમચથી જલદી જલદી ચાસમાં બરાબર મેળવી દેવા પછી એક સાફ પાટીયાની ઉપર અને તેવું નહીંજ હોયતો પછી બદાં સપાટ તળીયાના મોટા પુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર ચમચથી કાઢીને ઢગળાની કાની નહીં પણ પાંચરીને બધું સાથે અથડાવીને વચમાં ખાલી ખાચા રેહ નહીં તેમ સરખું મુકવું ત્યારબાદ તેની ઉપર મોટી વેળણ ફેરવીને સફાઈથી અડધીથી પોણી ઇંચ જલદી ચીકી વલુતી પણ મોરકુપરથી બધી કીનારી ચુથાયલી રેહ છે માટે વલુતી વેળા તેને હથેલીથી દાખી દાખીને સરખી કરી સમચોરસ મા લંબચોરસ માટેા દુકડો થાય તેમ સરખું વલુવું અને ચીકી કુકી જેવી હોય ત્યારેજ તેની ઉપર લાકડાની સોજ સેજ જલદી પતી મુકીને જલદા પાનાંની ધારદાર મોટી છરી વડે ગમે તેટલા મોટા નાના સમચોરસ કટકા થાય તેમ છેક છેકે મુધી કાપીને તવાયાથી કટકા ઉપાડી લેવા. નવટાક મમરાની ચીકી પણ થઈ શકે છે. એ ચીકી ઘણી સારી થાય છે. ચણાની ચીકી કરવી હોયતો મજાહના સોજ મોટા બુંજેલા કકરા ચણાને છોલી છલકાં કાઢી તે ઘણા કકરા નહીં હોયતો પછી ઉપર મમરા સેકવા લખ્યું છે તેમ એને પણ ડાબે નહીં તેમ સેકીને પછી તોળીને અડધા શેર લેવા અને અડધા શેર સોજ ગોળનો ઉપર મમરાની ચીકી માટે ચાસ બનાવવા લખ્યું છે તેવોજ ચાસ કરી ઉતારીને તેમા તેમજ એ ચણાને બિળીને પાટીયા યા પુનચાપર કાઢી લઈને મમરાનીજ કાની

પણુ ઝેની અડધી ઇચ જાદી ચીકી વણુવી અને તદન થડી થાયને ઠરે પછી ઝેના ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી તલની.

આઝમે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા તલના છાપેલાછે તેમા લખ્યા મુજબનો ખીજે સામાન કાઢજી લેવો નહી પણ ફક્ત તેટલાજ વજનના તલને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી તેટલાજ વજનનો ગોળ લધને તેમજ ઝેનો આસ કરીને માહે તથ ભિળીયા પછી લાડવા વાળવાને બદલે ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા પ્રમાણે પાટીયા ઉપર કાઢવુ પણ ગરમ ગરમને વણુતા વેળણુને વળગેછે માટે જરા થંડું પડીને ઠરે પછી તેજ રીતે પણ અડધી ઇચ જાદી ચીકી વણુવી અને તદન થડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

ચીકી નાળીયેરની.

સેજખી ખોરા નહી પણ તદનજ સોજાં પાકટ નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને તેને બરાબર નીચવીને બધુ કુધ કાઢી નાખ્યા પછી સાફ પાતાની ઉપર સેજ બારીક જેલું પીસીને પછી પાછું સારીકાની નીચવીને બાકી રહેલુ બધુ કુધ કાઢીયા બાદ નાળીયેરને તોળીને અડધા શર લઈ તેને છુટ્ટુ પાડવું. પછી કલઈવાળા સાફ ટાકણુને ચુલાપર ઇગારે મુકી તેપર ઝે નાળીયેર નાખવુ અને સોજાં કાગળના કટકાનો કુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરી રતાસ પકડે યા ડાળે નહી પણ અદરનો બાકી રહેલો કુધનો ભાગ સુકાઈને વવર થાયને સુકી રકાખીમાં કાઢી લેવું. આરબાદ બે શર સોજ ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા મુજબનો આસ બનાવીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમા સેકેલું નાળીયેર ભિળીને પાટીયાંની ઉપર કાઢી લેવુ. પણ તપેલીમા હેઠ વળગેલું ચીકટ હોયછે માટે તેને કાઢીને માહે ભિળવુ નહી, તેમજ તુર્ત વણુતાં વેળણુને વળગેછે માટે જરાવાર ઠરવા દીધા પછી અડધી ઇચ જાડું વણી થંડું થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી બદામની.

સોજી નવી બદામની ખીજ અડધા શેર લેવી અને તેને બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલીને નાની હોયતો તેના આડા બધે અને માટી હોયતો ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધાધ નુછીને કોરડી કરવી પછી માટી કઢાઈમાં અડધા શેર ધીને ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણા ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાયને ઘૂર્ત ઉતારી પાડી રંગ ઘેરે થાય તે પેહલા બધી જલદી કાઢી લઈને કોરડા બોયાં યા ચાળણીમાં નાખવી અને ધી નીકળી જાનને બદામને કોરા કાગજથી નુછી નાખવી. ત્યારબાદ સોજે ગોળ અડધા શેરને નવટાક લઈ ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા મુજબ એનો તેજ રીતે અને તેવાજ આસ બનાવીને ઉતારી તેમા તળેલી બદામ બિળીને પાટીયાની ઉપર કાઢી લેવી. પણ ઘૂર્ત વણુતા વેળણુને વળગેછે માટે સેજ યંડી થઈ ઠરેને બાહેરની કીનારીપરથી સરખી રાખી સફાઈથી અડધીથી પોણી ઇંચ જલદી વણુવી અને તદન થ ડી થાયને ગમે તેટલા નાના માટા સમચોરસ કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા એ ચીકી મજાહની લાગેછે

ચીકી ભોંયસીંગની.

નીમક લગાડીને ભુંજેલી ભોંયસીંગના છુટા દાણા આવેછે તે લેવા નહી પણ છલટાં સાથે ભુંજેલી આખી સીંગ આવેછે તેવી તાજ કકરી સીંગનાં છલટાં કાઢી દાંણાંને છોલીને તે તોળીને અડધા શેર લેવા અને ઉપર બદામની ચીકીમાં લખ્યુ છે તેટલોજ ગોળ લઈને તેજ રીતે આસ કરી બદામને બદલે એ ભુંજેલી સીંગના દાંણાની ચીકી કરવી પણ એ સીંગને બદામની કાની તળવી નહી.

ચીકી સુકાં કોપરાંની.

સેજખી ખોરાં નહી પણ તદનજ નવાં અને બરાબર સુકાઈને કાઢી થયલા સોળાં સફેદ સુકાં કોપરાંની વાટી લેવી અને તેની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી કોપરાને જયફળની ખમણીથી ખમણી તોળીને તે ભુકા અડધા શેર લેવા અને એક શેર સોજ ગોળને ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ આસ કરીને ઉતારી તેમા

અમણેલા કોપરાને ભેળી નાખીને પાટીયાની ઉપર કાઢ્યા પછી ચીકી નાળીયેરનીમા લખ્યા પ્રમાણે વણુવી અને થ ડી થાયને તેજ રીતે કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડવા

ચીકી સુકાં કોપરાંની ૨ જી.

સોજે ગોળ શેર ૦૧, ઉપર પેલલી સુકા કોપરાની ચીકીમા લખ્યા મુજબના સોજ સુકા કોપરાનો હેઠે લખ્યા પ્રમાણે કાપેલો ભુકો નવટાંક, સોજી ધી તોળા રાા

કોપરાની ઉપરની લાલ હાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી ધણી બાકી આરીક ભુકો કાપવો અને કઠાઈમા ધી કકડાવી તેમા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગતુ કકર તળીને કાઢી લેવું પછી ચીકી ચણા તથા મમરાનીમા લખ્યા મુજબ ગોળનો આસ કરવા મુકવો અને જ્યારે તેમા શીણુ આવીને તે બેસી જવા માડે ત્યારે કોપર તળતા જે ધી બાકી રહેલુ હોય તેને માહે રેડીને મમરાની ચીકી માટે આસ કરવા લખ્યુછે તેવો તૈયાર થાયને પુર્તજ ઉતારી પાડીને તેમા તળેલું કોપર મેળવી દધ થાળીમા કાઢીને કાસીયાથી અડધી ઇંચ જાદી ચીકી થાપી ફરેને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા

ચીજકેક.

દલેલી સોજ આડ રતલ ૦૧, તાજા ઇંડા ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ ની હાલ આરીક કાપેલી, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો, પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટનો તથા માખણુ અપ મુજબ

પફપેસ્ટ ચીજકેકનો બનાવી ૦૧ ઇંચ ઝંદો વણી પત્રાના કોડીયામા સમાય તેટલા ચોરસ કકડા કાપવા અને કોડીયાને માખણુ લગાડી તેમા મુકી કીનારીપરથી છરીવડે સરખા કોડીયા બરાબર કાપવા. પછી આંડ સાથે પેહેલે ઇંડાની સફેદી અને પછી દાળને ખુબ મેળવી પાચ તોળા માખણુ તથા બાકીનો સામાન ભેળી કલકલિાળી તપેલીમા ઇગારે ઘુ ડી જરા કકણુ થાયને ઉતારી થ ડ થાયને કોડીયામા ભરીને પફપેસ્ટ ટાર્ટલેટનો થોડો બનાવી તેને સેજ પતળું વણી તેની ૦૧ ઇંચ જાદી ચીપ કાપી તેને વળ દધને બે કકડાને કોડીયાની મેળવણીની ઉપર ચોકડી પડે તેમ મુકી કીનારીપર પાણીથી વળગાવીને પછી ગરમ ભટ્ટી અથવા તંડુરમા ભુ જવા

ચીજકેક ૨ જાં.

સોજી દુધ શેર ૨, તાજાં ઇંડાં ૮, વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ દરાખ શેર ૦, સોજે ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, ખાડ પાથેર ૧૧, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો તથા પફપેસ્ટ ટાઈલેટનો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી પછી ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળને ખુબ ઘુટી દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારીને માહે એ બેઉ ભિળીને પાછું ચુલે મુકી છુટયા કરી જરા કઠણ થાયને ઉતારી દરાખ, નીમક, ખાડ તથા ગોલાખ ભિળવુ અને ચીજકેક પેહેલામા લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાને માખણ લગાડી પફપેસ્ટ મુકી તેમા ભરીને એજ ચીજકેકમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાઈલેટનાની ઉપર ચોકડી મુકીને પછી તેમજ ભુંજવા.

ચીજકેક ૩ જાં.

સોજી દુધ શેર ૧, કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦, તાજાં ઇંડા ૨ તથા ખીજી ૪ ઇંડાની દાળ, છુદેલી ખાડ શેર ૦, લીંજુ ૧, જયફળ ૦૧ ખમણેલુ કરંટ દરાખ તોળા ૫, ડ્રેડી નાના ચમચા ૪, દલેલી ખાડ; માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજકેકનો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી બે ઇંડાને ખુબ દોહવી દુધમા મેળવીને કકરા પડતાં એક શેર પાણીને ચુલે રાખી તેમાં ભળી લીજુનો રસ રેડવો અને ફાટીને પાણી છુટું પડેને જાંજરા સોજા કપડામા નાખી પોતજી બાધીને ટાગી રાખી પાણી તદન નીકળી જઈ સુકું થાયને બાકીની ચાર દાળને ખુબ દોહવી ને તથા બાકીનો બધો સામાન એમા ભળી ચીજકેક પેહેલામાં લખ્યા પ્રમાણે માખણ લગાડેલા કોડીયામા પફપેસ્ટ મુકી તેમા મેળવણી ભરીને ભુંજવા મુકી તૈયાર થાયને ચાળણીથી ઉપર દલેલી ખાડ છાટી. ગમેતો એની ઉપર પણ પેહલા ચીજકેકમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાઈલેટની ચીપની ચોકડી મુકીને ભુંજવા.

ચીજકેક ચોખાનાં.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, રાધવાના ચોખા રતલ ૦, તાજાં ઇંડા ૪, ખમણેલું જયફળ ૧, ડ્રેડી નાના ચમચા ૪, તજનો કકડો ઇંચ ૧, છુદેલી ખાડ તથા માખણ ખપ મુજબ

ચોખાને ચુંટી સોજ ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાધી બધું પાણી કાઢી નાખી સુકા કરી અદર કીમ તથા તજ નાખી ઇગારે મુકી નરમ થાયને થ ડીની રૂઢ હોયતો કોડીનાં વાસણુમા કાઢીને એક દીવસ રાખવા પણ ગરમીમાતો તેજ દાહડે તજ કાઢી નાખીને પછી તેમા બધા સામાન, અડધા રતલ માખણુ તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાડ ભેળી કોડીયાને પીણું માખણુ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુજવાં.

ચીજકેક ચોખાના આટાનાં.

સોજી દુધ શેર ૦૧૧, મીલનો પેહલા નખરનો ચોખાનો આટો તોળા પ, લી જુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજ ઇડા ૨, છુદેલી ખાડ, માખણુ, કરટ દરાખ તથા કસ્ટ માખણુનો ખપ મુજબ

ઇડાની દાળને ખુબ દોહવતી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી પછી અડધા પાથેર દુધમા આટાને બરાબર મેળવ્યા પછી બાકીના દુધને કકરો પાડી ઉતારીને દુધ સાથના આટામા ભેળી તેમા છાલ, નીમક, હાઠી તોળા માખણુ તથા મીઠાસ પુરતી ખાડ ભેળી ઇગારે ઘુંટી જરા ઘટ થાયને ઉતારી થડું પડેને ઇડાં મેળવી ચીજકેક પેહેલામા લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાને માખણુ લગાડીને કસ્ટ મુકી એ મેળવણીથી કોડીયા ભરી દરેક ઉપર થોડી દરાખ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તકુરમા બરાબર ભુજવા

ચીજકેક નાળીયેરનું.

બારીક ખમણેલુ નાળીયેર તોળા પ, તાજ ઇડા ૨ ની દાળ, ખાડ શેર ૦૧, સોજે ગોલાખ તથા એ ડી દરેક નાનો ચમચો ૧, છુદેલુ બચકળ તોળો ૦૧, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો અડધી ઇંચ જદો ખપ મુજબ

ખાંડ સીવાય બાકીના બધા સામાનને સારીકાની ભેળી એ સમાય તેટલા છાલકા પાઇદીશમાં પફપેસ્ટ કીનારી સુધી મુકીને કીનારી સરખી કાપી માહે મેળવણી ભરી ઉપર ખાડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુજવુ.

ચીજકેક પટેટાનાં.

પટેટા મેરડમા લખ્યા મુજબ મેરડ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, કરંટ

દરાખ; ખાડ તથા માખણુ દરેક રતલ ૦૧, તાજા ઇંડા ૪, લગાડવાનું માખણુ તથા પફપેસ્ટ ચીજકેકનો ખપ મુજબ.

ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ ધુટવી કરતને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પત્રી બધા સામાન ભેળી ચીજકેક પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાને માખણુ લગાડી પફપેસ્ટ મુકી તેમા મેળવણી ભરીને ભુજવા. ગમેતો પેહેલાં ચીજકેકમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાઈલ્ટની ચીપની ચોકડીને ઉપર મુકીને પત્રી ભુજવા.

ચીજકેક પાંઉનાં કીમનાં.

મુકા પાઉનુ ખારીક કીમ રતલ ૦૧, દુધ ચેર ૦૧, માખણુ; ખારીક છુદેલી ખાડ તથા કરંટ દરાખ દરેક ચેર ૦૧, તાજાં ઇંડા ૪ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, છુદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, બ્રેડી નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણુ તથા કસ્ટ માખણુનો ૦૧ હંચ જલદો વણેલો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી દુધને કકરો પાડી ઉભારીને તેમા પાઉનુ કીમ ભીનવી રાખવું અને માખણુને તાવી માહે તે ભેળી તદન થંડું થાયને ઇંડાને ખુબ દોહવી બ્રેડીમા મેળવીને પત્રી એ, ખાડ, દરાખ, જાયફળ સઘણુ સાથે ભેળી ચીજકેક પેહેલાંમા લખ્યા મુજબ કોડીયાને માખણુ લગાડી તેમા કસ્ટ મુકીને મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુજવાં. ગમેતો કરંટ ચેર ૦૧ નાખવી.

ચીજકેક જોખરી.

મળહની પાકી તાજી જોખરી દુધ લગવાના પાથેરાનાં માપથી ભરીને અડધો પાથેર લેવી અને તેના ડીચકા કાઢી સોજી કરી કોડીનાં બેલમા લાકડાના ચમચા વડે ખુબ ભચડી માહે છુંદેલી ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નાખી બે તાજાં ઇંડાને ખુબ દોહવી તે છેલ્લે મેળવી ચીજકેક પેહેલાંમા લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ચીજકેકનો અથવા પફપેસ્ટ ટાઈનો કોડીયાને માખણુ લગાડીને તેમા મુકવો અને આઝે મેળવણીથી કોડીયાં બે ભાગ જટલા ભરી એક ભાગ અખુરો રાખી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુજવા.

ચીજકેક સપરચનનાં.

છાલીને વચ્ચમાનો ડાડો કાઢી નાખીતે કકડા કાપેલા સપરચન રતલ ઠા, છુ દેલી ખાડ ચેર ઠા, માખણ રતલ ઠા, તાજાં ઇંડા ૪, લીજુ ૨ નો રસ તથા ૧ ની છાલ બારીક કાપેલી, જયફળ ઠા, દલેલી ખાડ, લગાડવાનુ માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજકેકનો ખપ મુજબ

જયફળને છુ દવુ અડધા ચેર પાણીમા સપરચનના કકડાને ઇંગારે ઢાકીને મુકી નરમ થઇ પાણી તદન સુકાયને ઉતારી ખુબ ઘુંટી નાખી ખાડ મેળવી માખણને તાવીને તે તથા ખીજો બધો સામાન બરાબર મિક્ચરસ કરી ચીજકેક પેહલાની માફક કોડીયાને માખણ લગાડી માહે પફપેસ્ટ મુકી તેમા મેળવણી ભરી ભટ્ટી અથવા તડુરમા લાલ ભુજી ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાડ છાટવી

ચીજ તોસ્ટ.

સોજ પેટીના સફેદ એક દીવસના વાસી પાઉની ઠા ઇચ જેટલી જાદી બધી સરખી કાતરીઓ કાપવી અને તેની ચારે બેરકુપરના કાથા કાપી કાઢીને ગરની બધી એકસરખી કાતરીઓ રાખવી સોજી કઠણ માખણ તથા જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક એ આઉસ એટલે પાચ તોળા લઇ તેમા તાજ બે ઇંડાની દાળ નાખી લાકડાના યા રૂપાના ચમચાથી બધુ સારી કાની ધુ ડીને બરાબર મેળવવુ પછી પાઉની કાતરીઓને કોલસાને ધીમે ઇંગારે ગલેલપર મુકી એકજ પડ કકરૂ લાલ ભુજીને પછી એ જુ જયલા પડની ઉપર છરીવડે પનીરવાળી મેળવણીનુ જાડુ જેવુ પડ સફાઇથી ચોપડવુ અને એ કાતરીઓનુ ખીજી કાચુ પડ ભુજવા માટે ગલેલપર પાછું મેલી પનીરની મેળવણી કઠણ થવા માટે ઉપર ઉલકુ ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને પનીરની મેળવણી બંધાયને ઉપરનુ ઢાકણ કાઢી નાખી હેંટુ પડ બરાબર કકરૂ લાલ ભુજાયને તોસ્ટ કાઢવા. એ કાતરીનું એક તોસ્ટ કરવુ હોયતો ઉપર મુજબ બધી કાતરીઓનુ પેહલે એક પડ ભુજ્યા પછી તેમાંની અડધી કાતરીઓપર ઉપર કરતા પણુ જરા વધારે જાડુ પનીરની મેળવણીનુ પડ ચોપડીને પછી ખીજી કાતરીનુ ભુજયલું પડ તેની ઉપર લાગે અને લગાડેલુ બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી ઉપર મુકી ઉપર પ્રમાણે

પાછુ ગલેલપર મેલી ઢાકણ ઢાકી હેઠે ઉપરના બેઉ પડ કકરા લાલ
ભુંજવા એ તોસ્ટ ગરમ સારા લાગેછે, થડા સારા લાગતા નથી.

ચીજ તોસ્ટ ૨ જ.

પાકા મોટા ટામોટા શેર ૦૧, જયફળની ખમણીથી ખમણેલું
વેલાતી પતીર તોળા ૫, તાજું ઇંડા ૨, વેલાતી રાઇ જરા સરકામા ઘટ
ચઢાવેલી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉપર પેહલા તોસ્ટમા
લખ્યા મુજબની પણુ ડાયમંડ આકારની કાપેલી પાઉની કાતરીઓ તથા
કઠણ માખણુ ખપ મુજબ

પેહલા તોસ્ટમા લખ્યા મુજબ પાઉની કાતરીઓના બેઉ પડ કકરા
લાલ ભુંજને તેના એક પડ ઉપર બરાબર માખણુ ચોપડવુ ૫ ઠી પીચ,
એપ્રીકોટ તથા ટામોટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ટામોટાને
છાતીને બારીક કાપી તેમાથી નીકળેલુ પાણી બધુ કાઢી નાખવુ અને
ઇંડાની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમા બધા સામાન
બરાબર ભેળીને તે પાઉની કાતરીના માખણુ લગાડેલા પડની ઉપર
૦૧ ઇંચ જેટલુ જડુ ચોપડી લોઢીને ખાલી ચુલા ઉપર મેલી તેનીપર એ
તોસ્ટ મુકી પેહલા તોસ્ટમા લખ્યા મુજબ ઢાકણ ઢાકીને એ મેળવણી
કઠણ ને લાલ થાય તેમ ભુંજવું

ચીજ તોસ્ટ ૩ જ.

ચીજ તોસ્ટ પેહલામા લખ્યા મુજબના પાઉની તેમા લખ્યા કરતા
જરા પતળી કાતરીઓ કાપવી અને તેની બેરડુપરના પોપડા કાપીને કાઢી
નાખ્યા પછી ગરના બમે ઇંચ સમચોરસ થા ડાયમંડ આકારના કટકા
કાપવા અથવા બે આગળ પોહોળી અને ચાર આગળ લાખી બધી ચીપ
કાપવી અને ગલેલની હેઠે ધણુ સેજ ઇગાર મુકી તેપર બેડ પડને કકગ
શીકા લાલ ભુંજવા અથવા સોજ સપાટ લોઢીને ચુલે સેજ ઇગારપર મેલી
તેની ઉપર સોજું ધી જરા ચોપડીને એ પાઉની કાતરીઓનું એક પડ
કકરું લાલ ભુંજને કાઢી લઈ એમજ પાછું ઘી ચોપડવા પછી બીજુ
પડ એમજ કકરું લાલ ભુંજવુ, પણુ ધી ધણું લગાડવુ નહી. ત્યારબાદ
થોડા વેલાતી પતીરને જયફળની ખમણીથી ખમણી ઇંડા ચારવેલા
લખેલાછે તે મુજબ ખપ જોગ થોડા ઇંડા ભાજુ ધી તથા નીમક નાખી
દોહવીને તેમાં એક ઇંડામા સપાટ ભરેલી અને વધારે પસંદ હોયતો

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાપે 'ખમભેલુ' વેલાતી પનીર ભેળીને ચુલે જરા કઠણ ચારવેલા ઇડાં બનાવવા અને તોસ્ટનાં એક પડની ઉપર છરી વડે એ ઇડાંનું સેજ જડું જેવું પડ સફાઈથી સરખું ચોપડું અથવા ચોરસ યા ડાયમંડ તોસ્ટને વચ્ચેથી સેજ ઉપસેલું જેવું અને ભોરડુપરથી ઢળતું આવે તેમ ચોપડું દોહવેલા ઇડાંમા ખમભેલુ પનીર ભેળીને ચારવેલા ઇડાં બનાવવાને બદલે ગમેતો ઇડાં બનાવ્યા પછી માહે પનીર મેળવવું

ચીજ તોસ્ટ ૪ થાં.

જરા મુકાં જેવાં વેલાતી પનીરને પેહલાં ચીજ તોસ્ટમા લખ્યા મુજબ ખમભેલી તે રતલ ૦૧ માં પાચ તોળા સોજી કઠણ માખણ, તાજાં એક ઇડાંની દાળ તથા દલેલી વેલાતી રાઈ સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બધું સારીકાની ભેળીને એકરસ કરવું પછી પેટીના તાજા પાઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ કરતા જરા જડી એટલે અડધી ઇંચમા સેજ આછી જડી થાય તેમ બધી કાતરીઓ કાપી તેના ચારે ભોરડુપરના પોપડા કાપીને કાઢી નાખી ગરની સમચોરસ કાતરીઓ કાપીને તેના એક પડની ઉપર પનીરવાળી મેળવણીનું જરા જડું જેવું પડ છરી વડે સફાઈથી ચોપડું. ત્યારબાદ તદન સપાટ તળીયાની સાફ લોઢીને મોઠા ચુલા ઉપર ઇંગારે મુકી બધી કાતરીઓનું પનીરવાળું પડ ઉપર રાખી કાચું પડ હેઠે મુકવું અને ઉપર તડુગું ઢાકણ ઢાકી તેપર ઇંગાર મેલવા અને પનીર બધાય અને હેઠેથી પાઉ કકર લાલ જુળાયને તોસ્ટ કાઢવા. એ તોસ્ટ સારા લાગેછે.

ચીજ ફુંટનું.

છોલીને ગાઢ કાઢ્યા પછી કાપેલા સપરચનના કકડા રતલ ૧, ખાડ રતલ ૦૧૧, માખણ ખપ મુજબ

સપરચનના કકડાને ઘાઈ સોજી કલઈવાળી તપેલીમા દોઢ ચેર પાણી સાથે ઢાકીને ધગધગતે ઇંગારે મેલી પાણી મુકાય અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ખુબ ઘુટીને માહે ખાડ ભેળી પાછું ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી કઠણ થવા આવેને નાની રકાખીઓના વચ્ચેના ગાળામા માખણ લગાડી તેમા મેળવણીને દાખી દાખીને ભરી કાસીયાના

તળીયાને માખણુ લગાડી તે ફેરવીને ઉપરનું પડ સફાઈદાર કરી થડું પડેને કાઢવું એજ રીતે સોજ પાકા પેરનું ચીજ પણ બનાવવું, પણ પેરને બાક્યા પછી કલકલ ભરેલી ત્રીણા આધરાતી ચાળણી યા ભોયામાથી છાંડીને ઠરીયા કાઢી નાખીને બનાવવું.

ચૈરી એડ.

બ્રેડી વાઈન ગ્લાસ ૧, નોઇયો વાઈન ગ્લાસ ૨, સોજ આડ રતલ ૨, લી બુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ૨ ગ આઈસક્રીમનો ચમચી ૦૧, બદામનું ચૈસેન્સ ટીપા ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ચાર શેર પાણી સાથે ભેળી કપડાથી ગાળી આમસમા થડું કરીને પીવું.

ચૈરી બ્રેડી.

તદન પાકી તાજી ચૈરીસ લેવી અને તેનો કચરો કાઢી બરાબર સાફ કરી લાકડાંના સોજ વાસણુમા ખુબ તરેહ ભચડી નાખી ઘોડાના બાલની કોથળીથી અને તે નહી હોયતો રંગ વગરની ઘણી બારીક ચાળણીથી રસ ગાળીને બે કલાક સુધી ઠરવા દઇને પછી તદન નીતરો થાય ત્યા સુધી ફલેનલથી ગાળીને ભરી જોવો અને એક બાટલી રસમાં ફ્રેચ બ્રેડી બાટલી ૧ તથા તદનજ કચરા વગરની સફેદ ચીનાઈ શાકર રતલ ૦૧૧ ને જેમ અને તેમ ઘણા સેજ પાણીમા પીગળાવીને તે ભેળી એક સોજ પથરની નાના મોઢાની બરણીમા ભરી માહે એક લીંબુની ઊલ નાખી ચપટ ખુચ મારીને લાખથી પેંક કરી બે માસ સુધી ગરમ જગ્યામા રાખવું પછી કાઢીને સોજ ફલેનલની જલીએગથી નીતરો થાય ત્યા સુધી ગાળી બાટલીમા ભરી ખુચ મારી લાખથી પેંક કરી ખીજ બાર માસ રાખ્યા પછી વાપરવો.

કેશ્મીરમા આએ રીતે બનાવેછે. ઉપર મુજબની ચૈરીસથી પોહોળાં મોઢાંની એક બાટલીને અડધી ભરવી અને તેમા બ્રેડી યા રમ રેડી પેંક કરી દસથી પદર દીવસ રાખ્યા બાદ ગાળીને વાપરવો.

ચૈકોલેટ.

ચૈકોલેટનો બુકો તોળા ૫, સોજ કીમ ભરેલી શેર ૦૧ અથવા સોજનું ફુલ શેર ૧, આંડ દેસ્ટ મુજબ.

ચોકોસેટમા એક શેર કકરા પડવું પાણી ભેળી ઈંગારે સુકી માહે અમચો ફેરવ્યા કરવો અને પીગળી જાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાડ તથા કીમ અથવા દુધ ભેળી શીશુ આવે ત્યાં સુધી ખુબ દોહવીને પછી પીવું. મરજી પડેતો પાણીને બદલે દુધમાજ ચોકોસેટનો છુકો નાખીને બનાવવી બીજી રીતે બનાવવામાં ચોકોસેટના એક કટકામા કકડવું દુધ એક નાનો અમચો નાખી પીગળી ગયા પછી બીજું કકડવું દુધ એક પાથેર તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખીને પીવું.

ચાંપાંના ઠરીયા સાથે કુંબેજ.

આપાના ઠરીયા શેર ૦૧, કુંબેજ શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી બરેલી અમચી ૦૧, નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેતુ અડધા શેર દુધ કાઠવું ઠરીયાને જુજીને છાલવા કુંબેજને બાશીને ત્રીણી કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા તળી તેમા બધા સામાન નાખી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ધીપર આવેને ઉતારવું.

છમણો ચટણીનો.

ધણી મોટો તાલે કાફરી છમણો ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૭, કાદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧૧, ચીચોરા કાઢેલા આમલી તોળા ૫, લસણ મોટો કડો ૧, ધાણા જીરાનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા જીરુ દરેક તોળો ૦૧, આખા ધાણા તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦૧, જુજેલા મેથીના દાણા ૧૫, નાળીયેર અડધું, નીમક ૫૫ મુજબ.

કાંદાને છોલીને પીરવો અડધા પાથેર પાણી સાથે આમલીને કોડીના વાસણમા ત્રણ પ્લાક બીજવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડાહડું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઈ મરચા સાથે ધાંધને કોરડી કરવી. લસણને છાલવું. પછી એ તથા બીજા બધા સામાનમા પોણા તોળો નીમક નાખીને બારીક પીસી તેની સાથે પીસેલા કાદો ભેળવો. ત્યારબાદ છમણાને સુકા છમણાની કાની ચીરી પેટા આગલથી ફાડ્યા વળગેલા રાખી પુરવું નીમક લગાડી અડધા કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજે ધાંધા ૫ થી મોટી લોદી ઉપર બધું.

ધી કકડાવી છમણાના બેઉ ફાડયાનુ ચામડુ ઉપર રેહુ અને ચીરેલા માસ વાળો ભાગ ધીમા તળાય તેમ કકડેલાં ધીમા મુકતો અને અર્ધ કચરો તળાયને ઉતારીને ફેરવી નાખીને પાછો ચુલે મુકી તળાયલાં પડની ઉપર બધા મસાલો ચોપડી તંદુરનું સોજી દાકણ અથવા કલઈ ભરેલી ત્રાંખાની થાળી ઢાકી તેની ઉપર છુટા છુટા ધં ગાર મુકવા અને હેઠે ધીમું બળતું રાખી ઉપર ધં ગાર મુકવા કરવા. મસાલો ભુંજાઇને તેનો સોહડમ નીકળેને ઢાકેલું ઉંઘાડી છમણાની ઉપર ફરતુ આમલીનું ડાહોરું રેડી પાછું ઢાકવું અને આમલીનું પાણી બળી રેહને ઉતારવું એ છમણો મળહનો લાગેછે

છાલ લીંબુની.

થોડા ખાટા લીંબુની છાલના ત્રીણા કકડા કરી પડેપડ નીમક સાથે નાની બરછીમાં ભરી રાખવી અને ખપ પડે ત્યારે થોડી કાઢી બારીક કાપીને ખીંચી પકાવવી વેળા માહે નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે

જમખંદેસ.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, કડવી બદામ ૫, છુંદેલી ખાડ રતલ ૦૧, લીંબુનો રસ નાનો અમચો ૧, ઇડાં ૧ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છાલીને ઘણી બારીક છુંદવી અને આટામા બધા સામાન ભેળી ગુંદીને પાણીથી આટો. બાધી એક ઈંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જડું વણી ગ્લાસની કીનારીથી કાપી ભુંજવાના પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

જરદો.

જરખીરીયાન જનકરમાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોયતો જરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજી ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧, એળચી તોળો ૦૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લવંગ ૫, ખાટા લીંબુ ૫, જયફળ ૧, ઘણું સોજો ગોલાખ અડધો પાથર (નાના અમચા) ૬.

કેસરને જરા સેકી લીંબુનો રસ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ભેળેને બેળીને થોડીવાર ઢાકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને ભીનવેલા મલમલના કપડાથી ગાળીને છુછો ફેંકી દેવો. એળચી, લવંગ, તજ તથા જાયફળને જરા છુદીને ખોખરૂં કરી ખાડમા એક પાથર પાણી બેળીને તેમાં નાખી ઘણું ટાઇટ શીરો કરીને મલમલના થોતાં કપડાથી ગાળવો. ચોખાને ઘોષ દીલ્હીના હોયતો એક કલાક થઈ પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને જીરાસાલ હોયતો ઘોષને એમજ લેવા અને આમ્મિ ચોપડીમાં આવલ બાફેલા છે તેમાં આસાવેલા બનાવવા છાપેલ છે તે રીતે આવલ પકાવવા સુકવા અને નરમ નહીં પણ અર્ધકચરા થાયકે તુર્ત ઉતારી તેજ રીતે બોયામાં આસાવીને કાઢ્યા પછી એક કલાક કલઈ ભરેલી કચરોટમાં વખાતા રાખવા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ ફેરડી કરી બધું ધી બરાબર કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લેવી ત્યારબાદ આવલમાં બધા સામાન બરાબર બેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભરીને ઉપરથી ગોલાબ છાટી ઢાકણુ ઢાકી ચુળાપર મેલી હેઠે તથા ઢાંકણુપર થોડા ઈંચાર સુકવા અને આવલ બરાબર ચરેને ઉતારવું. એ જરદો ઘણું સારું લાગે છે.

જૂરખીરીયાંન જનઠર.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, સોજી ૧ કઠણુ દહી શેર ૨, ત્રીણા ચીકન નહીં તેમજ હાફકાઉલ પણ નહીં હોય તેવા એ બેની વચ્ચેમાં પીલા ૨ અથવા હલવાનના જેવું ઘણું જ કુમળું સોજી નરમ્મ ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧૧, આડુ તોળા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨૧, વાટેલું નીમક તોળા ૨, ખોખરૂં કીધેલું જીરું તોળા ૧, તજના ત્રીણા કટકા તોળા ૦૧, એળચી ૨૦, લવંગ તથા આખા કાળા મરી દરેક ૧૨, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

પીલાં હોયતો તેને આમ્મિ ચોપડીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવું અને ગોસ્ત હોયતો તેને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી થડા પાણીથી એક વખત ધોવું આડુને છોલી જડુ પીસી અથવા છુદીને તેમાં એક તોળો નીમક તથા નાના બે ચમચા પાણી બેળી નીચવીને બધા રસ કાઢી લઈ છું છે

ફાંકી દેવા અને એક માટાં કોડીનાં બોલમા એ રસ સાથે મરધી યા ગોસ્તને ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી એળચીના દાંણા, ધાણા તથા કેસરને સેજ પાણી સાથે પાતા ઉપર આરીક પીસ્તુ અને દહીંને પાણી વગર તોળીને અડધા શેર લખ તેમા પીસેલા સામાન ભેળીને પછી એને આથેલી મરધી અથવા ગોસ્ત સાથે મેળવીને દહીંનું પાણી પણ અંદર ભેળીને ખીજે એક કલાક ઢાંકી રાખવું તેટલા કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી બધું ધી કકડાવીને તેમા કકરા શીકા લાલ તળને તેમાથી અડધાં ધીને કોડીના માટાં કપમા કાઢી લખ તેને પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકીને સુકવું અને ગોસ્ત યા મરધી આથ્યાને હઠી કલાક થવા આવે ત્યારે ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ધોધ પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં બાકીનું નીમક ભેળીને અડધા કલાક રાખ્યા બાદ ચોખ્ખા ભચડાધને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફરી એકવાર ધોવા અને બાકીનું અડધા શેર કહણુ દહીં તથા તેમાંનું પાણી બેઢેને ભેળીને તેમાં ચોખ્ખાને બરાબર ખરમોટવા અને એ બધા સામાન ભરતા ઉપરથી ચારેક આગળ જેટલી અધુરી રેહ તેવી તદન કલધ ભરેલી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલીમાં ધી સાથેના તળેલા કાદો, તજ, જીરૂ લવંગ તથા મરી નાખી તેમા આથેલી મરધી યા ગોસ્તના કટકાને કલધ/વાળી ચમચે બરાબર ભેળીને સરખું પાથરીને પછી તેની ઉપર દહીં સાથેના ચોખ્ખાને સરખા પાથરી તપેલીની ઉપર અષ્ટ એસ્તું ઢાંકણુ ચઢું સુકી તપેલીને ચુલા ઉપર મેલવી. પણ ઘણા ઇંગારથી તપેલીમા છુટેલું પાણી જલદી બળી જાયછે અને અંદરનું ચરયા વગર ડાજ જાયછે, તેટલામાટે તપેલીની હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર ગામઠી કોલસાના થોડા ઇંગાર પાથરીને સુકવા અને તે થંડા થવા આવેને એમજ ખીજ હંગાર મેલ્યા કરવા પણ માહે છુટેલું ગોસ્ત યા મરધીનું તથા દહીંનું પાણી સુકાથે તેટલા અરસામા આવલ કાઢ નરમ થશે નહી માટે એમ સુકાય પછી આવલની ઉપર ગરમ પાણી જરા છાટીને ઢાંકી રાખવું પણ એ આવલ એસાવેલાની કાંતી ખીલતા નથી પણ સુકા જેવાજ રેહછે, તોપણ તે કાચા રેહ નહી અને બરાબર ચરે ત્યાં સુધી એમ ગરમ પાણી છાંટ્યા કરવું અને ચરે પછી પેલું ચુલા આગલ સુકેલું પતળું ધી આવલની ઉપર ફરતું રેડીને બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી આવલ સાથે મરધી યા ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ તે હેઠે રેહ અને આવલ ઉપર આવે તેમ તપેલીમાં હેઠે સુધી ચમચ ભાકીને સરખું કાઢવું. એ જરખીરીયાન સારું થાયછે.

આમ્મે ચોપડીમા પલાવ ૩ જામા દીલ્હીના ચોખ્ખા લેવા લખ્યું છે તેજ ચોખ્ખા બનતા સુધી લેવા, પણ તે નહીજ મળેતો પછી ચાળીને બધી કણકી કાઢી નાખેલા બધા આખા જીના ખારીક જીરાસાલ ચોખ્ખા લેવા.

જરખીરીયાંન નુરમ્હાલી.

દીલ્હીના ચોખ્ખા ડીપરી ૨, સોજી નરનુ ઘણું કુમજી ગોસ્ત રતલ ૧૧, સોજી પાણી વગરનું કઢણુ દહી શેર ૧, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧૧, મોઠી ચણાની દાળ તોળા ૩૧, નીમક તોળો ૧૧, રસદાર આડુ તોળો ૧, તાદરા કાઢેલા ધાણા, ઝેળચી, લવંગ, તજ તથા શાહ જીરું દરેક તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

જીરાને ખોખરું કરવું ઝેળચી, લવંગ તથા તજને જડું છુંદવું ધાણાને ખારીક પીસવા. કેસરને પીસીને જરા પાણીમા મેળવવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોઠા કટકા કાપી થંડા પાણીથી ઝેંક વખત ધોઇને કોરડુ કરી આડુને છોલી તેમા સવા તોળો નીમક મેળવી નીચવીને બધા રસ કાઢી તેમા ગોસ્તના કટકાને ખરમોઠી કોડીનાં વાસણુમાં ઝેંક કલાક આથી રાખ્યા પછી દહી ભેળીને ખીજે ઝેંક કલાક રાખવું દાળને ચુ ડી સોજી ધોઇ થોડાં થંડાં પાણીમા બાકીનું ૦૧ તોળો નીમક નાખીને તેમા અર્ધકચરી બાકીને પાણીમાથી કાઢી લેવી. ચોખ્ખાને ચુ ડી સોજી ધોઈ આમ્મે ચોપડીમા આવલ બાફેલા છાપેલા છે તેમા લખ્યા પ્રમાણે ઝોસાવેલા પકાવવા મુકવાઅને અર્ધકચરા થાયને સાફ બોયામા ઝોસાવી કાઢી બધુ પાણી નીકળી જાયને કોડીના મોઠા સપાટ દીશમા વખાતા રાખવા કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધા સામાન સમાય તેટલી ઉભા ધાટની તદન કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમા ધી કકડાવી તેમા લાલ તળીને માહેથી અડધું ધી કપમાં કાઢી લઈતેને પતજી રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાકી રાખવું અને તપેલીમા કાદા સાથના ધીમાં આથેલું ગોસ્ત દહી સાથેજ ભેળી જરા લાલ કરી ધાણા નાખી સવા શેર પાણી રેડી ઝેંક કકરો પડેને છુદેલો સામાન નાખી ઢાકણુ ઢાકી ઇંગારે નરમ પકાવી આસરે બે પાથેર જેટલી શ્રેની રેહને ઉતારવું પછી આવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાના બે ભાગને તપેલીમાના ગોસ્તની ઉપર તપેલીની કીનારી તરફ ફરતું પાળની કાની સરખું સફાઈથી મુકીને વચમા સરખો ગોળ ગાળો રાખી બાકીના ઝેંક ભાગ આવલમા કેસર ભેળીને તેને ઝેં

ગાળામાં સફાઈથી મુકી તેની ઉપર ચણાની દાળ પાથરીને પછી પેલુ જીરું કાઢી રાખેલું કકડાવેલું ધી ઉપરથી ફરતું રેડવું અને તપેલીપર ભેસ્તુ ચપટ ઢાંકણ ઢાકી તેની ઉપર ઇગાર મેચી ચુલા ઉપર ઇગારે મુકવું અને આવલ બરાબર ચરે પછી ઉતારી આવલ સાથે ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ હેઠે ગોસ્ત અને ઉપર આવલ રેહ તેમ તપેલીમાં નીચે મુધી ચમચ ખોસીને કાઢી સફાઈથી સરખું મુકવું. દીલ્હીના ચોખ્ખા નહી મળેતો પછી જરખીરીયાન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખ્ખા લેવા.

જરખીરીયાંન રૂમી.

દીલ્હીના ચોખ્ખા ટીપરી ૨, હલવાનના જેવું ઘણું જ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧૧, કાંદા તથા દહીનો મઠો દરેક થેર ૧, રસદાર આદુ તોળા ૨, થાહજીરું તોળો ૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૭, નીમક ખપ મુજબ

જીરાને ખોખર કરવું અને લવંગને જદા છુદવા. કેસરને જરા સેકીને ખારીક છુદી ઝેળચીના દાણાને પણ ખારીક છુદીને બેઢ બેળવું ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપવા અને આદુને છોલી છુદીને તેમાં દાઢ તોળો નીમક ભેળીને તેમાં ગોસ્તને ખરખોટી કોડીના મોટા મોલમાં ત્રણ કલાક આંધી રાખ્યા પછી માહે કેસર તથા ઝેળચી મેળવવી એ રીતે ગોસ્ત આગ્યાને બે કલાક થાયને ચોખ્ખાને ચુટી સોજ ધોઈને થડા પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખવા અને ગોસ્ત આગ્યાને ત્રણ કલાક થવા આવે સારે કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલધ ભરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં તળવા મુકી લાલ થવા આવેને જીરું નાખી તેને જરા તળીને પછી લવંગ, આથેલું ગોસ્ત તથા મઠો નાખી ચમચે બરાબર મેળવીને દાઢ થેર પાણી રેડી એક તોળો નીમક તથા ચોખ્ખા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંધે રાખવું અને આવલ નરમ થાય અને ગોસ્ત ચરે તેટલા પાણી મુકાયું હોયતો થોડું ગરમ પાણી ઉપરથી છાંટવું અને બધું બરાબર ચરે અને પાણી મુકાય પછી ઉતારી ઢાંકણ કાઢી તપેલીને કાંથાપરથી બેઢ હાથે પકડી હેઠેનું પકવાન ઉપર આવે તેમ ઉછાળીને ભેળવું અને હેઠે તેમજ ઢાંકણપર થોડા ઇગાર રાખી જરાવારે ઉતારવું. એ વાંતી સારી થાયછે. દીલ્હીના ચોખ્ખા મધે નહીતો પછી જરખીરીયાંન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના જીરાસાલ ચોખ્ખા લેવા.

જલેખી અરદની. (ધર્મદી).

સોજી અરદની દાળ ભરેલી શેર ૧, સોજી ધી તથા સોજી ખાંડ
દરેક શેર ૪

દાળને ચુટી સોજી કરી થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવી અને તેનાં
છલકાં અળગા થાયને ચોળી ચોળી પાણી નામીને તે બધા કાઢી નાખી દાળને
સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ ખારીક પીસીને કલક ભરેલી થાળીમાં મુકી
તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેમાથી થોડી થોડી
લક ટાપ્યાની તદન કલક ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામા નાખી તેની
ઉપર જોરથી હથેલી ધસીને ખુબ તરેહ મથવુ, જેમ કરતાં આટામા
ખમીર ચઢીને સફેદ થશે પછી ઘણીજ જાદા સફેદ સોજા કપડાંના નવ
ઇંચ સમચોરસ બે કટકા લક તેને કીનારીપરની ચારે બોરડુથી સાથે
સીવીને બેવડા કરવા અને તે કપડાની બરાબર વચોવચમા મુકા વટાણા
જેટલો ગોળ એક બટન હોલ પાડી પેલા મથેલા આટામાથી મોટા બે
ચમચા જેટલો એ કપડાની વચમા મુકી ચારે છેડા સાથે પકડીને
પોતણુ બાધે તેમ મુઠીમા ધરવુ અને જલેખી ઘઉંના આટાનીમા લખ્યા
મુજબ પેણામા ધીને કકડાવી તેની ઉપર પોતણુ ધરીને મુઠી દાખવી,
જેથી અંદર ભરેલો આટો પેલા હોલમાથી બાહર નીકળવા માડશે તેનો
સાતેક ધમના વ્યાસનો એક આટો પેહલે પેણામાં સરખો ગોળ પાડી તેને
અથડાવીને ખીજે એક આટો એમજ પાડવો અને પેહલાં પાંણુ ઉપર
આપેલી આકૃતિઓમા જલેખીની છે તેવા આકારની જલેખી પાડી જલેખી
ઘઉંના આટાનીમા લખ્યા મુજબ ખાડનો શીરો આગમચથી બનાવી
તેમાજ લખેલી રીને એ જલેખી તળીને તેજ રીતે એને શીરો પાવો.
ગમેતો તેમા લખ્યા મુજબ એના શીરામા પણ કેસર અથવા ઍસેન્સ
નાખવુ. આએ જલેખી જોવામા તેમજ ખાવામા ઘણી સારી લાગે છે,
પણુ એ ઘણી મોટી બની શકશે નહી, કારણુ વચમાનો ગાળો મોટો
થમાથી લાગી જાય છે, તોપણુ ઘણી વખત બનાવતા હાથે ચઢ્યા પછી
ગમેતો વચમાના ખાલી ગાળામા ખીજી કાંઈ તરેહ યા ચોકડી પાડીને
તે પુરી થવો એ જલેખીને હીંદુસ્તાનીમા ધર્મદી કહે છે અને એને
બનાવવામા મજબુત હાથનુ કામ છે.

જલેખી ધઉના આટાની.

પેહલા નખરની સોજ શાકરીયા ખાડ શર ૧૨, સોજી મીઠાઈનું
ધી શર ૬, મીલનો પેહલા નખરનો સુપરફાઈન ધઉનો આટો રતલ ૨,
બદામની ખીજ, ભાજેલા પસ્તા તથા સોજ ચારોળી દરેક તોળા ૫,
સોજ ખરી કેસર તોળો ૦૧, લાંબુનો ગાળેલા ૨૨ નાના ચમચા ૩,
સોજી દહી તોળો ૧

જલેખી બનાવવા માટે તળીયામા હેઠે એક આધરાવાળુ અને
ધણા મોટા નાળીયેરના જેવા આકારનુ લખાચુ વાસણ આવેછે, જેને
કરવરે કેહછે તેવુ ત્રાખાનુ અથવા એલ્યુમીનમનુ વાસણ હેઠેથી નાળીયેરની
કાની સાકડું પણ ઉપરથી નાળીયેરનો વચ્ચે ભાગ હોયછે તેટલુ પોહોળું
બનાવવુ પણ જલેખી મોટી નાની જેવી કરવી હોય તે મુજબ તેના
આકડાના આટા પડે તેવા નાનો મોટો છંડ જોઈયે અને એ વાસણમા
જલેખીની મેળવણી ભરીયા પછી છંડમાથી જેટલી ધાર નીકળેછે તેટલીજ
તે તળાયા પછી થતી નથી, પણ ધીમાં મેળવણી રડતાજ તે ખીલીને
આકડા બદા થાયછે, તેટલામાટે તે પ્રમાણેના છંડવાળું વાસણ બરાબર
લેવુ જોઈયે પણ એ મુજબનુ વાસણ નહી બનેતો પછી એક ધણા મોટા
લાખા નાળીયેરનો ચોટલી તરફનો ઉપરનો થોડો ભાગ સરખો ભાજીને
કાઢી નાખ્યા પછી બાકીના મોટા ભાગમાથી કોપર કાઢી નાખીને અદરથી
સોજી કરી ઉપરથી પણ છરીથી એખવીને બરાબર સાફ કરવુ પછી
એક લાખા ખીલાને ઘગારમા ટપાવી તે વડે ઉપર લખ્યા મુજબનો નાનો
મોટો જેટલો જોઈયે તેટલો સરખો ગોળ છંડ કાટળીની હેઠેસરખો પાડવો
અથવા ઉપરથી ધણી પોહોળી થાય તેવી નહી પણ મજબૂતા સરખા
લંખાયા ઘાટની પત્રાની ગળણી કરાવવી, પણ હમેશ ગળણીની હેઠેથી
ધાર પડવા માટે જે લાખી નળી મુકેલી હોયછે તેવી એ ગળણીને મુકવી
નહી. કારણ તે નળીમાથી મેળવણીની ધાર નીકળી શકતી નથી, માટે
નળી વગરની ઉપર લખ્યા મુજબના હેઠે એક આધરાની ગળણી કરાવવી.
જલેખી તળવા માટે ઉભી ઉંડી કીનારીનો લોખ ડનો મોટો પેણું હોયતો
એકજ વખતે સામટી ચાર પાચ જલેખી તળી શકાય અને તેથી ધીનો
ખીગાડ નહી થાય માટે બનતા સુધી તેવાજ પેણું લેવા અને તેને સાફ
થુલો પણ તે મુકાય તેટલો મોટો અને આસરે પોણા ગજ જેટલો ઉચો

અને નીચેથી બળતુ આહરે નીકળી જાયતો સરખો તાપ નહીં લાગે માટે નીચે ફરતું લોઢાનું પટુ જડીને લાકડાં મુકવા માટે એક ભોરકુપર એવાજ પત્રાનું બારણું મુકેલો ચુલો આવેછે તે લેવા, તેમજ જલેખી ફેરવવા સાથે આસરે અડધો ગજ લાખી લોઢાની પતળી સોજી ગોળ સીક લેવી અથવા એટલીજ લાખી બાંધુની ગોળ સોટી લેવી અને તેની સાથે ખીજી એક તસુ જેટલી પોહોળી બાંધુની પતી પણ રાખવી પછી જલેખી બનાવવી હોય ત્યારે સાજના બધા આટાને ચાળી તેમાથી અડધા રતલને આસરે જુદો કાઠી રાખવો અને બધી મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી એક તદન કલઈ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં આસરે એક શેર જેટલું થકું પાણી રેડી બાફીના બધા આટાને તેમા નાખી હાથ સોજા કરીને પછી હાથ વડેજ ખુબ જોરથી પાણી સાથે આટાને મેળવવો, જેમ કરતા ઘટેતો ખીજું પાણી રેડી મેળવણીને ઘટ જેવી કરી દહીંમા જરા થકું પાણી ભેળીને માહે તે નાખી મેળવણીમા હાથ નાખીને સોટાથી છુટે તેમ ગોળને ગોળ જોરમાં હાથ ફેરવીને સારીકાની મેળવીને મજાહની ચીકાસદાર મેળવણી થાયને ઉપર કલઈ ભરેલું ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર ઘોત કપક બાધીને બાવરચીખાનામા ચુલાથી છેટે મુકી તેની ઉપર ખીજી મોટું તપેલું ઢાકી તેર ચૈદ કલાક રાખવું એ રીતે મેળવણી ઢાકી રાખ્યાને એટલા કલાક થવા આવે તેની થોડો વખત અગાઉ કેસરને કલઈવાળા ઢાકણમા ઇગારે સેકી પીતળની ખલમા ઘણી બારીક વાટી થોડા ગરમ પાણી સાથે કોડીના વાસણમા મેળવવી તે પછી શીરો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ દુધ નાખીને ખાડો મજાહનો તદન નીતરો આસવાળો શીરો બનાવી એક કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામા ગાળીને તેમા કેસરનો રંગ ખપતો ખપતો ભેળીને ઘણા ઘેરા રંગને શીરો કરવો. તેટલા મેળવણી રાખ્યાને તેર ચૈદ કલાક થાયને તપેલી ઉઘાડી મેળવણીમા સોજી ગરમ પાણી થોડું નાખી ઉપર મુજબ સાફ હાથે સારીકાની ધુટીને પેલો જુદો રાખેલો બાફીનો અડધો રતલ આટેા માહે નાખી આટાનો સેજખી ગાંગડો રેહ નહીં તેમ ખુબ તરેહ હાથવડે ધુટીને મેળવણી ઘણી ઘાડી અને ચીવટ કરી તેમાં કેસર ભેળેલા શીરામાથી નાના ચારેક ચમચા જેટલા ભેળવો તે પછી શીરો બંધાય નહીં માટે માહે લીજુનો રસ ભેળી ગરમ રાખવા માટે ઘણા સેજ ઈગારને ચુલામાં છુટા છુટા મુકી તેપર તપેલું મુકવું ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના

પેણાને ઉજળી સોજે કરી તેવાજ ચુલાને હેઠે જમીનપર રાખ પાથરીને તેની ઉપર મુકી તેની અંદર બળતુ કરવું અને ઉપર પેણા મુકી તે પોણા ભરાય તેટલું તેમા ધી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણા ધુંમાડો નીકળેને માટું બળતુ રાખવું નહીં પણ ચુલા હેઠે ફરતુ ધીમું બળતુ રાખી મેળવણી ભરવા માટે ઉપર સુજળનું વાસણુ યા કાટળી જેવી તૈયાર કાઢેલું હોય તેમા જલેખીની મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરી જમણા હાથમા પકડીને આધરામાથી તે બાહેર નીકળી નહીં જાય માટે ડાવા હાથનું આગળુ દાખવું એમ છેક ઉપર સુધી મેળવણી ભરવાનું કારણ એમછે કે તેના વજનનું દબાણ થયાથી મેળવણીની ધાર બરાબર નીકળી શકેછે અને વાસણુ અધુરું રેડતા વજન એાછો થઈ હલકુ થાયછે એટલે મેળવણીની ધાર એકસરખી રેળાની કાની નહીં પણ અટકી અટકીને નીકળેછે, તેટલામાટે પેણામાં એક જલેખી પાડ્યા પછી વાસણુને પાછું ભરવું જોઈયે, તેમજ જો મેળવણી ઘણી ઘટ થયલી હોયતો પછી તે પણ આધરામાથી નીકળશે નહીં માટે જો તે સખમે નહીં નીકળેતો પછી માહે થકુ પાણી થોડું રેડી ખુબ તરૂં પાછું મેળવીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી જલેખી બનાવવી કારણ માહે પાણી બરાબર ભિળાય નહીંતો પછી મેળવણી ધીમા છછર્યા કરેછે અને બરાબર થતુ નથી એ રીતે મેળવણીથી ભરેલા વાસણુને પેણામાના કકડતા ધીથી ચારેક ઘંચને છેટે પકડીને હેઠે દાબેલી આગળી કાઢી નાખી અને તેમાથી મેળવણીની ધાર પડે તેને જેટલી નાની માટી જલેખી કરવી હોય તે સુજળ તેના વચમાના વ્યાસ જેટલો એક આડો આડો પેણામા જમણી ભોરડુથી રેડવા માડીને ડાવા હાથ તરફ જાય તેમ પાડીને પછી જલેખીનો બાહેરનો માટો આકડો પેહલે પાડીને પછી તેની અંદરના બધા આટા અકેક સાથે અથડાવી છેક વચમા સુધી પાડીને આખી જલેખી કાઢા પછી વાસણુના છેડપર પાછું આંગળું દાખાં લઈ પાછું ઉપર પ્રમાણે મેળવણીથી વાસણુ ભરીને એજ રીતે પેણામા જેટલી સમાય તેટલી ખીજી જલેખી પાડવી. જલેખીના આટા અકેકથી છુટા પડ્યા હોયતો તે તળધને કકરી થાય તે આગમચ પેલી સીકથી બધા અકેક સાથે અથડાવી બાહેરનો આટો પણ એમજ સરખો કરીને મળહની ગોળ જલેખી કરવી જલેખી પાડવાની રીતતો પેહલે આડો આડો રેડ્યા પછી બાહેરના આકડાથીજ પાડવાનીછે. પણ શીખાઉને

હાથે તેમ સરખી ગોળ પડી શકશે નહીં માટે ગમતો પેહલે વચ્ચમાંથી શુર કરીને છેલ્લો છેક બાહેનો આટો રેડયા પછી તે બધા આંટાના આંકડાની ઉપર વચ્ચમાં એક આટો આટો મારીને બધા છુટા આંકડાને બાહ્યે તેનેથી બાધી લેવા પછી જલેખીનું હેઠેનું પડ બધેથી એકસરખું પીળા ઘેરા રંગનું અને કકરૂ તળાયને પેલી લોઠાની સીક ચા બાજુની ગોળ સોટીને જલેખીના આંકડા ભાગે નહીં તેમ સભાળથી માહે ખોસીને પેણામાનું ધી ઉડીને બાહેર છટાય નહીં તેની સભાળ રાખી પેલી ખીજ બાજુની પતીને. ટેકા રાખીને પડ ફેરવવું અને એમજ ખીજી પડ તળાયને કકરી થઇ છે નહીં તે તપાસવા માટે પેલી સીકને ઉપર જરા થોડી જોવી, જો જલેખી કકરી થયલી હશે તો ખખડવાનો આવજ ખખડ કરી સભળાશે. પછી એજ રીતે જલેખીને ઉચકીને શીરાના તપેલામા મુકી ખીજ જે જલેખી તૈયાર હોય તેને પણ એમજ કાઢીને અકેકની ઉપર બે ત્રણ જલેખી સાથે પણ મુકીને તેને ખીજ માણસે હલકે હાથે ઝારાથી જરાવાર દાખી રાખવી અને શીરો પીચેને ઝારાથીજ જલેખી ઉચકી માહેથી શીરાને તપેલામા ટપકવા દઇને પછી એક કલઈ ભરેલો માટો થાળો જરા ઢળો મુકી તેની ઉચી બેરડુપર જલેખી મુકવી, જેથી માહેલો શીરો નીકળી ઢળીને નીચે એકઠો થશે તે પછી જલેખી ભાગે નહીં તેમ સભાળથી ઉચકીને ખીજ વાસણમાં મુકવી એ રીતે બધી જલેખી થાયને અકેક જલેખીને જીદી જીદી બારીક કોરા સફેદ કાગળની ઉપર મુકવી અને બદામને છોલીને અને પસ્તાની એમજ ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ચારોળી તથા એળચી સાથે જલેખીની ઉપર ભખરાવી શોભા માટે થોડી તાજ ગોલાબના ફુલની પાદડીએ પણ છાટવી. રોજ અથવા વેનીલાની જલેખી બનાવવી હોય તો તેના શીરામાં કેસર નાખવી નહીં પણ આટાની બેળવણી તૈયાર થાયને થોડો બાળેલી ખાડનો રંગ બનાવી બેળવણી શીકા લાલ જેવા રંગની થાય તેટલો તેમાં એ રંગ જરા બેળવો અને શીરો ક્રીધા પછી તેમાં એસેન્સ ઓફ રોજ જે ઘણું જલદ હોય છે માટે પેહલે ઘણું સેજ બેળીને શીરો ચાખી જોવો અને તેનો ટેસ્ટ નહીં લાગે તો બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખખડ ખખડ જરા જરા બેળવું. વેનીલાનું એસેન્સ પણ એજ રીતે શીરામાં પુરતા ટેસ્ટનું બેળવું પછી પેહલે એક જલેખી તળી તેને શીરો પાછને ચાખી જોવી અને એસેન્સ એાછું લાગે તો ઘટે તેટલું ખીજું બેળવું બે ચાર વખત ક્રીધાથી કાઢ જલેખી બની શકતી નથી, એાછામાં એાછીખી બાર તેર વખત બનાવીને ખીગડયા પછી હાથે ચઢીને બની શકે છે.

જલેખી રવાની. (પરભુ લોકની).

એક રતલ ઘણાજ ઝીણા સફેદ રવાને તદનજ કલઈ ભરેલી થાળી અથવા સેજખી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી એનેમલની થાળીમાં ચાળવો અને આગળા ડાબે નહી તેટલુ જરા ગરમ પાણીને રવામાં થોડું મેળવી ઘટ કરી અડધો તોળો સોજ્ય કંઠણુ દહી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ધી ભેળી વાટેલુ નીમક એક ચમટી નાખીને રવાના દાણા આપ્યા રેહ નહી પણ બધા બરાબર મળી જાય ત્યાં સુધી હથેલી વડે ખુબ તરેહ મથીને પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા ભરી ઢાંકીને ઉફવાળી જગ્યામા પદર કલાક રાખ્યા બાદ પાછુ થાળીમા કાઢીને તેમા અરદનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખીને મેળવણીમાથી તાર નીકળે તેટલી બધી ચીવટ થાય ત્યાં સુધી મથવુ પછી જલેખી આટાનીમા લખ્યા મુજબ કેસર નાખેલો ચીરો તૈયાર કરવો અને એજ જલેખીમા લખેલી રીતે પણ આએ રવાની મેળવણીની માટી નહી પણ નાની નાની જલેખી બનાવીને તેજ રીતે શીરામા બોળવી. એ જલેખીની મેળવણી ખીજી રીતથી બનાવવી હોયતો રવો તથા મીલનો પેહલા ન બરનો ઘઉંનો આટો દરેક અડધો રતલ લઈ તેમા ઉપર લખ્યા જેટલું ધી તથા દહી નાખી એજ રીતે મથીને મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એની પણ નાની જલેખી બનાવીને શીરામા બોળવી. પણ એમા અરદનો આટો નાખવો નહી.

જમ એપ્રીકોટ.

મળહનાં સોજ માટા પાકા સુકી રતુના તાજાં એપ્રીકોટ લેવા અને તેની છાલ એમજ હાથથી છોલવી. પણ તેમ નહી છોલાયતો પછી પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામાટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલી ઉભા બંને કકડા કાપી અદરના ઠરીયા કાઢીને પછી એપ્રીકોટ તોળીને એક રતલ લઈ જાદી છુંદેલી લોફ શુગર અને તે નહી હોયતો પેહલા ન બરની જાદી શાકરીયા ખાડ એક રતલ સાથે ભેળીને કોડીના વાસણુમા ભરી ઢાંકીને બાર કલાક રાખુ પછી એપ્રીકોટમાથી નીકળેલા ઠરીયામાથી અડધાને ભાજી તેમાંના મગજને બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઈ નુછી કોરડા કરીને તેના આડા બંને કટકા

કાપવા અને ઍંત્રીકોટને બાર કલાક થાયને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી અથવા સેજની ખોપડીનીકળેલી નહી હોય તેવા તદન આખા ઍંનેમલના વાસણુમા કાપેલાં મગજ સાથે નાખી ઈંગારે ઉઘાડુ મુકવુ અને ઉપર મેલ આપે તે કાઢ્યા કરી જે કટકા આસ પીને લાલ થતા જાય તેને સોજાં કોડીના બોલમા કાઢી લેવા અને ઍ રીતે બધા બરાબર થઈ રહેલે ઉતારી જૅલીના પોટમા ભરી શીરાને મગજ સાથેજ માહે રેડવે અને તદન થંડી થાયને પોટની ડોક જેટલા સફેદ કોરા કાગળના ગોળ કટકા કાપી સોજા ખાવાનાં ઍંલીવ ઍંધલમા બોળી પોટમા ભરેલી જમની ઉપર બે ત્રણ કટકા બેસતા મુકી પોટની ડોકની ઉપર સફેદ ગ્રીણુ કાગળ મુકી તેની ઉપર ઘડાની સફેદ લગાડીને વળગાવીને ઢાકણુ ઢાકવુ, તેથી ઍર ટાઇટ થશે

જમ અંજીરની.

મોટા સોજા તાજા પાકા છોલેલા અંજીર તથા સોજા ખાડ દરેક રતલ ૧.

કોડીના વાસણુમા અંજીર મુકી તેની ઉપર પાથેર જેટલી ખાડ ભભરાવી બેથી હઠી કલાક રાખ્યા બાદ બની ખાડ નાખી બધા અંજીર ભચડીને બરાબર મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધગધગને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડી ઉપર ખીયા તથા મેલ આપે તેને લાકડાના ચમચા યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢ્યા કરવું. જમ ઘણી ઘટ કરવી નહી કાકે થડી થયા પછી મુકી થઈ જશે, માટે સેજ ઘટ થાયને ઉતારી પુર્તજ ખીજા કોડી યા કલઈવાળા વાસણુમા ખાલી કરી થંડી થાયને જમ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભરી ઉપલા સામાનની જમ રતલ ૨ ને આસરે થાયછે અને મોટા છોલેલા સોલ અંજીરનુ વજન રતલ ૧ ને આસરે થાયછે

જમ આંમરાની.

આમરાના ટ્રાડ ઉપર પીળા રંગના ખાટા આમરાના ઝુમખા થાયછે તે પાક ઉપર ચઢેલા શીકા ગોલાખી જેવા રંગના આમરા લેવા અને તેના ડીચકા તોડીને પછી રતલ ૧૫ લઈ સોજા ઘોઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેગ પાણી સાથે ઢાકીને ઇંગારે મુકી તદન નરમ થાયને માહે પાણી રહેલુ હોય તેને કોડીના વાસણુમા કાઢી લેવુ અને આમરાને તદન

કલઈ ભરેલી ચાણણી યા બોયામાથી છાડી કાઢી ઠરીયાને ફેંકી દઇ પેલાં કાઢી લીધેલા પાણીમાં છાડેલા આંમરાને પાછા નાખી તેમા સોજી આંડ રતલ ૧ બિળી ઇંગારે મુકી લાકડાના ચમચા અથવા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું અને પાણીનો ભાગ બળી જઇ જમ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહીં એ જમ મજાહતી લાગેછે,

જમ કેરીની.

હાકુસ યા પાયરીની અર્ધકચરી યા પાકી કેરીને છોલી ગોટળાં કાઢી નાખી નકી ગર રતલ ૧ મા અડધો શેર પાણી રેડી જમ પેરનીમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી પણ કાચી કેરીમા પેરનીમા લખેલ હીસાબે આંડ લેવી નહીં પણ એક રતલ કેરીએ બે રતલ આંડ લેવી વધારે જમ બનાવવામાં જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં જોઇને તે મુજબ પાણી રેડવું.

જમ ગાજરની.

થોડાં સોજા મોટા પણ કુમળાં સાખા વગરના ગાજરને છોલી વચમાનો લીધો ભાગ કાઢી નાખી બાકી રેહ તેના કકડા કાપી તદન નરમ બાકી પાણીમાથી કાઢીને તોળવા અને તે રતલ ૧ મા સોજી આંડ રતલ ૧ બિળી ધમધમતે ઇંગારે ઉઘાડુ મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચા યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચે ફેરવ્યા કરી થોડો વખત પછી ઇંગાર જરા આછા કરીને પાકા સત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રેસો તોળો ૧ નાખી જમ જરા નરમ જવી થાયને ઉતારી લગભગ થ ડી થાયને લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ તથા બ્રંડી ચમચી ૨ ભળવો.

જમ ગ્રીનગેજ.

ઘણાજ પાકેલા નહીં હોય તેવા મજાહતા સોજા એક રતલ ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને પીચ, અંપ્રીકોટ તથા ટામોટા છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી અદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને સોજી પેહલા ન બરની પંદર તોળા આંડને કોડીના મોટા બોલમાં ગ્રીનગેજ સાથે બિળીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ જમ હૅમ્સનમા લખ્યા મુજબના વાસણમાં નાખી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી લાકડાના યા રૂપાંતા ચમચા વડે અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું અને ફળ પોચાં થાયને એવીજ ખીજી પદર તોળા આંડ

અંદર બેઠવી અને મેલ આપે તે કાઢ્યા કરી જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને પોટમા ભરી થંડી થાયને તેજ રીતે પેક કરવી.

ખીજી રીતે એ જમ બનાવવા માટે પાકા ગ્રીનગેજ લેવા અને તેને ઘાઘ સોજા કરીને તદ્દન કલઈ ભરેલા બોયા અથવા ચાળણીમાથી છાંડી કાઢી વધેલી છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને છાંડેલા ફળને તોળી તે એક રતલ લઈ તેમા આરીક છુ દેલી ઘણી સોજા ખાડ એક રતલ બેળા ઉપર મુજબના વાસણમા ઇગારે મેલી મેલ આપે તે કાઢ્યા કરી ઉપલીજ રીતે જમ તૈયાર કરીને તેમજ પોટમા ભરીને પેક કરવી.

જમ ગુસખરી.

છલટામાથી કાઢેલી સોજા પાકી ગુસખરી રતલ ૨, સોજા સફેદ ખાડ રતલ ૧૥૥

ગુસખરી ફુલમા લખેલું છે તે રીતે ગુસખરીને છોલવી પછી સોજાં કોડીના વાસણમા ગુસખરીને ખાડ સાથે ખુબ ભચડીને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર ખીયા તરી આપે તેને જાજરા કપડામા નાખી ગાળીને કાઢી નાખી ગાળેલા રસને પાછો અદર રેડવો અને સોજા તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમા બધું નાખી ઈગારે ઉઘાડુ મુકી અવાર નવાર માહે લાકડાનો ચમચો ચાતદ્દન કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરી જમ જરા ઘટ જેવી થાયને ઉતારવી ઘણી ઘટ કરવી નહી તેમ ક્રીધાથી થ ડી પડતા ટાઇટ થઈ જાયછે થ ડી થાયને જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરવી.

જમ ટામોટાંની.

સોજાં મોટા પાકાં લાલ ટામોટા તથા ઘણી સોજા ખાડ દરેક રતલ ૧, છુંદીને મલમલના કપડાથી ચાળેલી સુંક તોળો ૦, પાકા સત્રાની પીળી છાલનો આરીક કાપેલા રેસો તોળો ૧, લીલુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧

ટામોટાની ઉપર કકડતુ પાણી રેડીને માહેથી કાઢી લઈ છાલ છોલીને કાઢી નાખવી અને છોલેલા ટામોટાને ખાડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં નાખી બધા બરાબર ભચડીને થોડોવાર રાખ્યા પછી ઉપર

જે ખીયાં તરી આવે તેને રસ સુધાંજ બધાં કાઢવાં, માહે રાખવાં નહી, પછી તેને ઝીણા આધરાની કલધ ભરેલી આળણી યા બોયામાં નાખી તેની ઉપર હુપેલી ધસીને રસ છાડી લઈ ખીયાં કાઢી નાખવા અને રસને પાછો ટાપાટા.મા રેડી ખીજે બધે સામાન માહે ભેળી જમ સત્રાનીમાં લખેલી રીતે એને પણ બનાવતી સત્રાની જમનાં વજન જેટલીજ ઉપર લખેલા સામાનની જમ થાયછે. એ જમ સારી લાગેછે સુકને. ટેરટ પસંદ નહી હોયતો આછી નાખવી અથવા મુદલ નાખવી નહી. તદન કલધવાળી તપેલીમાં બનાવવી.

જમ તથા જૅલી બનાવવાની રીત.

જમ તથા જૅલી માટે બરાબર તૈયાર થયલાં બીનાસ વગરના ફળ લઈ તેને બરાબર સાફ કરવા જ્યાં ઘૂર્તના તોડેલા તાજાં ફળ મલી શકતા હોય ત્યાં ખુલ્લી હવા અને તડકું પડતુ હોય તે દીને સહવારનાં તોડીને એકઠા કરવાં. ઘણાખરાં ફળમાં જમી જવાનો ગુણ હોયછે, પણ કોઈમાજ બધાવાની ખાસીયત નહી હોવાથી તેનો રસ પાશરાથી ભરેલા શર ૧ એટલે એક આટલી થાયતો તેમા ઘણુ સોજી જૅલેતીન તોળા રા. જૅલી બનાવતી વેળા માહે નાખવુ જૅલીમા આડ છુંદીને નાખવી કરી લખેલુ હોયતો આગમચથી છુદવી નહી પણ બનાવતી વેળાજ છુંદવી. પણ જમમાં છુ દલી લેવી નહી, તેથી જમ ગદળી થાયછે. માટે જો લોફશુગર હોયતો તેને જાદી ખોખરી કરવી. જૅલી માટે રસ નીચવીને કાઢયાથી જલદી નીકળેછે ખરે. પણ તેથી જૅલી ગદળી થાયછે, તેટલા માટે જૅલીબેંગ અને તે નહી હોયતો પછી ઘણી જાદી નહી તેમજ પતળી પણ નહી તેવી જરા ઘટ કુમાસની સોજ સફેદ ફલેનલનો સમચોરસ એક ગજ કટકો લેવો અને એ નહીજ હોયતો એટલોજ માટો જરા જાજરો સફેદ કપડાનો કટકો લેવો યા ટુવાલ લેવો અને તેને ગરમ પાણીમા ભોળીને નીચવવુ અને તેના ચારે છેડા સાથે દારીના અકેક કટકાને મજબુત બાધી લઈ એક ચાર પગના લાકડાનાં સ્તુલના પગ ઉપર રેહ તેમ ઉલટું મુકી તેના ચારે પગ સાથે અથવા એક લોખડની આન્તી સાથે અથવાતો એક ખુરસીની પીઠ હેઠે ભાંયને લાગે અને આગલા બેઉ પગ ઉપર રેહ તેમ મુકીને તેના પગની સાથે એ કટકાની દારીને મજબુત બાધીને ઓળી જેવુ કરી તેની હેઠે ખીજી કાડીનું યા

તદન કલધ ભરેલુ વાસણુ મુકીને જૈલી થાય તેટલા ઐ મુજબ તૈયા કરી રાખતુ ખરીયાની જૈલી માટે પણ ઐમન ઓળી આંવીને તૈયાર કરી. પછી જેની જૈલી હોય તેને ઐ ઓળીમાં રેડી દઇ ભચડયા વગર ઐમન પોતાની મેલે હલવે હલવે માહેથી ગળવા દેવી કારણુ ભયડીને ગાળીયાથી જૈલી ગદળી થાયછે જૈલી યા જમ કોઇમા લખેલું હોયતો તેનેજ ધીમે બળતે મુકવુ, આક્રી ગામડી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે પેહલે જમને મુકી ખાડ નાખ્યા પછી ઇંગાર ઐછા કરી જમની ઉપર ખીયા તથા મેલ આપે તેને લાકડાના, રૂપાના યા કોડીના ચમચા વડે અથવા તદન કલધ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢવો, ખીજી કોઇખી ધાતુનું લેતું નહીં બનતા મુધી તદન સાફ સફાઈદાર માટીનાં વાસણુમાજ જમ યા જૈલી બનાવવી અને તે નહીં હોયતો પછી તદન કલધ ભરેલી તપેલી લેવી પણ વાસણુને ઇંગાર સાથે અથડાવીને મુકવુ નહીં, દુર રાખતુ ઘણી ખરી જમને કહણુ થવા દેવી નહીં. કારણુ તે થડી થયા પછી મુકી થઇ ચીવટ થાયછે, માટે શીરા સાથની જરા ઢીળી હોયનેજ ઉતારયાથી પછી થડી થયાથી તે ખરાખર થાયછે પણ વળી તૈયાર થયલી જમ યા જૈલીને તેજ ગરમ વાસણુમા રાખ્યાથી વધારે ટાઇટ થાયછે માટે ચુલેથી ઉતારી પુર્તજ ખીજાં કોડીનાં યા તદનજ કલધ ભરેલા વાસણુમા ખાલી કરવી. જે જૈલીમા તૈયાર જેલી કેટલી રાખવી ને લખેલુ હોયતો તેને વધુ બળવા દેવી નહીં પણ સેજ વધારે હોય ત્યારેજ ઉતારી ભરી બેઇને પછી લખ્યા પ્રમાણેની થાય ત્યાં સુધી બાળવી, વધતી ઐછી કરવી નહીં જૈલી તૈયાર થવા આવેને રકાખીમા જરા નાખવી અને બધાય તેવી લાગેતો પછી જરાવારમાંજ ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને ખીજાં વાસણુમા ખાલી કરવી કેમકે તે પછી ચુલે વધુવાર રાખ્યાથી શીરામા ચાસ આવ્યાથી જૈલીનો તેજદાર રગ બળી જઇ ગોળના ચાસ જેવી થશે અને પછી તે જૈલી કઠી બંધાશેજ નહીં, માટે જૈલી બનાવવામાં ઘણી સલાહ રાખવી. બનતા મુધી જૈલી તથા જમને નાના પોટ યા મોટા મોઢાની સીસીઐમા ભરવી, જેથી મોટા જથ્થામા બનાવેલી હોયતો ઉંધાડયા વગરજ અવાર નવાર તપાસી શકાય બે જમમા સેજ ખી શીણુ આવેલુ જણાયતો પછી કાઢીને પાછી જરાવાર ઇંગારે મુકવી જમ થડી થાયને ભરવી અને પછી તેની ઉપર ઝંડીમા બીનવેલુ શીણુ કોરે સફેદ કાગળ મુકવુ અને સીસીની ડોકની હેઠે ફરવુ ઐક ઇંચ વીટળાય તેટલા લખવાના કોરા

સર્કેદ કાગળના ગોળ કકડાને ધડાની કફ ચઢાવેલી સર્કેદી અથવા પાણીમા પીગળાવેલો ગુદર ઝેર પડે લગાડીને તે પડ અંદર જાય તેમ તુર્ત ઉપર વળગાવી લીધાથી ઢોલના જેવું ટાપટ થઈ અંદર ટાપટ થશે વધારે જામ હોયતો તેને સુકી પણ થ ડકવાળી જગ્યામા ભરી રાખવી કારણ બીનાસ અને સરડીથી કુગ ચઢેછે અને ગરમીથી માહે જોશ આવેછે જલ્લીને પણ પોટમા ભરીને તદન થ ડી થયા પછી પેક કરવી આમ્મિ ચોપડીમા સધળી જાતની જામ તથા જલ્લી થોડું થોડુંજ બનાવવા લખેલુ છે પણ થોડીને બદલે માટે ધાન કરવો હોયતો પછી ઝેમા લખેલે હીસામે પાણી રેડતાંતો ઝેકદમ ધણુ જ થઈ જાય અને તે બાળવાને ધણુ વખત લાગે ઝેટલુજ નહી પણ તેમ બાળતા ફળનો રગ, ટેસ્ટ અને સુગંધ પણ બળી જાય, તેટલામાટે જે જલ્લીમા પાણી નાખવાનુ લખેલુ હોય તેમા કેટલુ રેડવુ જોઈયે તે વીથે જલ્લી પીચનીમાં બરાબર સમજ પાડીને લખેલુ છે તેજ મુજબ કોઈપણ ફળની જલ્લી બનાવવામા તેના પ્રમાણુ મુજબ પાણી ઝોાણુ લેવુ, તેમજ ધણીખરી જલ્લી ઇંગારે બનાવવા લખેલુ છે તેમ થોડી જલ્લી બની શકેછે પણ માટે ધાન કરવો હોય ત્યારે ઉડા વાસણુમા રેડીને બળતેજ મુકવુ, પણ જલ્લી બળતી વેળા ઉભાયછે તેની સંભાળ રાખવી. જામનો પણ માટે ધાન કરવો હોયતો તેને પેહેલે ધીમે બળતે રાખ્યા પછી તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે મુકવી, તેમજ વળી કોઈ જામ બનાવવામા પાણી રેડવાનુ હોયછે તે પણ ઉપર સમજ પાડીછે તે મુજબ અને તે રીતે ઝોાણુજ લેવું. જલ્લીને માટે રસ કાઢવા ઉકાળતી વેળા ઢાકવા લખેલુ હોય તોજ ઉપર ઢાકણુ ઢાકવુ, બાકી હમેશ બધી જામ તથા જલ્લી બનાવતી વેળા ઢાકણુ ઢાકવુ નહી માટીની યા તદન કલઈ ભરેલી તપેલી નહી હોયતો એનેમલનુ વાસણુ સેજ પણ ખોપડી નીકળીને લાગેલુ નહી હોય તેવુ તદનજ આપુ હોયતો તે ચાલશે.

જામનુ સંડવીચ.

બીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તથા મીલનો પેહેલા નંબરનો ધઉનો આટો તથા ખાડ દરેક નવરાક ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, કુધ પાથેર ૦૧, તાજ ઇર્ડા ૨, નીમક અમરી ૧, માખણુ તથા કોઈપણ જાતની જામ ખપ મુજબ.

ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. દાળને દોહવી આઠામાં બરાબર મેળવીને પછી માહે કુધ, ક્ષીમ, ખાડ તથા નીમક ભિળી છેલ્લે સફેદી મેળવી પાચ મીનીટ ખુબ ઘુટવુ પછી એ મેળવણી સમાય તેટલી એ રકાખીઓને માખણ લગાડી તેમા રેડી ગરમ ભઠ્ઠીમા બદામી રગતુ ભુંજી રકાખીઓમાથી કાઢી લઈ ઉપરના પડ ઉપર જામ ચોપડી જામવાળા બેઉ પડ અકેક સાથે વળગાવવા

જામ દેમ્સન.

તાજ તોડેલા તદન બરાબર પાકેલા એ રતલ દેમ્સન લેવા અને તેને પીચ, એપ્રીકાટ તથા ટામોટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા અથવા સેજખી ચોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદનજ આખા એનેમલના વાસણમા નાખી વીસ પચીસ મીનીટ ઇગારે મુકવુ, પણ હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાના યા રૂપાના અમચા વડે અવાર નવાર ફેરવવુ પછી માહે છુ દેલી લોફ શુગર દોઢ રતલ ભિળી અમચાથી મેળવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો અને જામ તથા જૉલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી પોટમા ભરી થ ડી થાયને તેજ રીતે પેક કરવી

જામ નાસપતીની.

જૉલી નાસપતીનીમા લખ્યાછે તેવા પાકેલા અને પાકટ ધણુ મોટા હોયતો ત્રણ અને વચલા કદના હોયતો ચાર નાસપતી લઈ તેને છોલીને તેજ રીતે ચીપ કાપી તેમા લખ્યા મુજબના વાસણમા એક શેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થઈ સેજ રસ રેડેને ઉતારી તેમાથી કાઢીને રસ વગર તોળીને તે જેટલુ થાય તેટલાજ વજનની પેહલા ન બરની શાકરીયા ખાડ લઈ તેની સાથે સારીકાની ભચડી સેજખી ગાગડો રેડ નહી તેમ એકરસ કરીને પાછુ પેલા રસમા ભિળી તેમા ખાટા લી છુનો રસ નાના ત્રણ અમચા નાખી પુરતા ઇગાર ઉપર ઉધાકું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી અદર અવાર નવાર અમચો ફેરવવો પણ એ જામ ખીજી જામની માફક શીરા સાથની ઢીળી રાખવી નહી તેમજ કઠણ પણ કરવી નહી, પણ શીરા વગરની બરાબર ધણી ઘટ થાયને ઉતારી થ ડી પડેને જામ તથા જૉલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરીને પેક કરવી એ જામ સારી થાયછે

જામ પ્લમ.

સોજા મોટાં તાજાં પ્લમ ઝેક રતલ લેવાં અને તેને પીચ, ઍમ્રીકાટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલીને માહેથી ઠરીયા કાઢી તેમાના ત્રીજા ભાગ જેટલાને ભાજી અ દરથી મગજ નીકળે તેને બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધાધ ગુછી કોરડા કરીને આડા બપ્પે કટકા કાપવા અને છોલેલાં પ્લમને કોડીનાં બોલમા નાખી તેમા ઘણી સોજી ખાંડ પોણી રતલ ભેળીને ચોવીસ કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી ઉપર જામ દેમ્સનમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ઇગારે ઉઘાડું મુકી માહે છોલેલા મગજ નાખવાં અને ડાબે નહી માટે અવાર નવાર રૂપાનો યા લાકડાનો ચમચો ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તે કાઢવો અને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ જામ તૈયાર થાયને ઉતારી પોટમા ભરી થ ડી થાયને તેમજ પેક કરવી.

જામ પાકાં પપાંઉનો.

સારી જાતના બરાબર પાકેલા મજાહનાં દલદાર પપાઉની લાંબી ચીપ કાપી ખીયા કાઢી છોલીને બે ઇંચના કટકા કાપીને તોળવુ અને તેનાજ વજન જેટલી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ સાથે ઝેક મોટાં કોડીનાં બોલમા ભેળીને બે કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ બધું સારીકાની ભચડી ઝેકરસ કરીને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા નાખી ચુલે ઇગારે ઉઘાડુ મુકવું અને આગમચથી થોડો રગ બાળેલી ખાંડનો બનાવીને તૈયાર રાખી ચુલે મુક્યાને ત્રણ ચાર મીનીટ થાયને જામની મેળવણી શીકા લાલ રંગની થાય તેટલો ઝે રગ માહે જરા ભેળવો અને અવાર નવાર અ દર ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પછી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણુ કરવી નહી.

જામ પીચ.

પીચની અંદર ઠરીયા સાથે વળગેલો ભાગ લાલ હોયછે તેવાં સારી જાતનાં સોહડમવાળા અને ઉતરેલા યા કાચાં નહી તેવા બરાબર પાકીને તૈયાર થયેલા પીચની છાલને હાથ વડે અને તેમ નહી નીકળેતો પછી છરીથી છોલીને ઝેમજ તોળીને રતલ ૧૧ લખને પછી પીચને ભાજી ચાર ચાર કકડા કરી ઠરીયા મુધાજ કોડીના વાસણમાં સોજી ખાંડ

રતલ ૧૧ સાથે ચાર પાંચ કલાક ઢાકીને રાખ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી ઉડી તપેલીમાં નાખી તેમા સવા પાશર પાણી રેડી પેહેલે ધગધગતે ઇગારે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને એક જોશ આપેને ઇગાર બધા કાઢી નાખી ધીમા ઈગારે રાખી ઉપર શીણુ જેવો મેલ આવે તે લાકડાના યા કોડીના ચમચા વડે જ્યાં સુધી નીકળે ત્યાં સુધી બધો બરાબર કાઢવો, પણ સાથે શીરો નીકળી નહીં જાય તેની સંભાળ રાખવી અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું પીચ તદન નરમ થાયને માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખી ધુટીને એકરસ કરવું નહીં પણ જરા કકડા રેહ તેમ જમ મેળવવી ઘણી ઘટ જમ કીધાથી થ ડી પડવે કઠણ થાયછે માટે સેજ પતળી જેવીજ હોયને ઉતારી થંડી પડેને જમ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. ધુટીને મેળવેલી જમ બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ પીચને છોલ્યા પછી ખાડ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવી ઉપલીજ રીતે જમ બનાવવી પણ એમા પોણા પાશર જેટલુ જ પાણી રેડવુ. ઉપલા હીસામે ખાડ તથા પીચ બેઉ મળી રતલ ૨૧ ની જમ રતલ ૧ થશે ઘણા મોટા ચાર પીચનુ વજન રતલ ૦૧૧ ને આસરે થાયછે.

જમ પેરની.

નહીં પાકા કે નહીં કાચા તેવા સારી જતના સોજ પેરને છાત્રી કકડા કાપી તે કુમે તેટલા થ ડા પાણીમા કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઢાકીને પુરતા ઇગાર ઉપર નરમ બાશી પાણીમાથી કાઢીને તોળવા અને તે પેર શેર ૧ હોયતો તેમા સોજ ખાડ શેર ૧ લેવી પછી પેરને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોચામાથી છાડી ઠરીયા કાઢી નાખી બધો માવો રેહ નેને આકૃતાં જે પાણી વધેલુ હોય તેમા ખાડની સાથે બરાબર મેળવી ઇગારે ઢાકીને મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાનો યા કોડીનો ચમચો અથવા કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી જમ તથા જેલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમા ભરીને પેક કરવી. જમ કઠણ થવા દેવી નહીં

જમ બારબરી.

પાકી બારબરીના વજન જેટલીજ સોજ ખાડ લઈ જમ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બનાવવી.

જામ ઝેલફ્ટ.

સોજા પાકા ઝેલફ્ટને તાળીયેરની ની ભાજી કોટળા કાઢી નકી ગરના કકડા કરી શેર ૧ મા સવાશેર પાકા લેવુ પણ વધુ હોયતો તેનાં પ્રમાણમા ધણુ ઝોાછું લેવું અને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઢાકીને ધીમી આગે સુકવુ અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારીને કલધ ભરેલી કરછીથી ખુબ ધુંટી ઝેવાંજ કલધતાળા બોયા કે આળણીમાથી છાડી લધ ખીયા તથા છુછો ફેકી દેવો પછી છાડેલા ગરને તોળી તેનાજ વજન જેટલી છુ દેલી ચીનાઈ શાકર ભેળી ઇગારે મેલી લાકડાના ચમચા યા કલધ ભરેલી ચમચથી ધુટયા કરી જામ ધટ થાયને ઉતારવી, કઠણુ કરવી નહી થંડી થાયને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભરવી. ઝે જામ ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા તેમજ મદા ઉપર દવા દાખલ પણ ખવાયછે.

જામ રાજખરી.

તાજી તોડેલી રાજખરી રતલ ૧ ને સાફ કરી લાકડાના ચમચા વડે ભચડી સોજા સફાઈદાર માટી યા તદન કલધ ભરેલા વાસણમા વીસથી પચીસ મીનીટ ધીમે બળતે મેલી ઉતારીને માહે સોજા ખાંડ રતલ ૦૧૧ થી ૧ મુધી ભેળી ધગધગતે ઇગારે રાખી અવાર નવાર રૂપાનો યા લાકડાનો ચમચો ફેરવી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જામ કઠણુ થાયને ઉતારી જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ થ ડી થાયને ભરવી.

જામ રોજેલ.

પડાના આકારના આસરે દોઢ ઇંચ જેટલાં લાંબાં લાલ રંગનાં કુલ જેવા ઝેક જાતનાં ફળ આવેછે તેની હેઠે ફરતી લાલ ઝીણા કાટા જેવી પાદડીઓ હોયછે તેમા ખટાસ વધારે હોયછે માટે તે તેમજ વચ્ચમાનો લીલો ભાગ જેમાં ખીયા હોયછે તે કાઢી તાખી બધી મોટી પાંદડીઓજ કાઢીને લેવી અને તે શેર ૧ મા સોજા ખાંડ શેર ૧૧ લેવી. પછી ઝેક શેર પાદડીમાં પોણા શેર પણ વધુ હોયતો તેના પ્રમાણ મુજબ પાણી ઝોાછું નામી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ઢાંકીને મેલી ફળ તદન નરમ થઇ મળી જાયને તદન કલધ ભરેલી આળણી યા બોયામાથી બધું છાડી તેમા ખાંડ ભેળી પેહેલે ધગધગતે ઇગારે મેલ્યા પછી થોડીવાર ઇગાર

ઝાછા કરી મેલ આવે તે કાઢયા કરી જમ જરા ઘટ થાયને ઉતારવી, કંઠણુ કરવી નહી. થંડી થાયને જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરીને પેક કરવી. સોજા મોટા પાકા તાજા રોજીલ હોયતો તે ચાર શેરમાથી મોટી પાદડીઝા ઝેક શેર નીકળેછે. મુંબઈમાં ઝે નવેખરથી જાનેવારી સુધી મળી શકેછે

જમ લીલી દરાખની.

તદન મીઠી દરાખની જમમા કશેા ટેસ્ટ લાગતો નથી તેમજ વળી ઘણી ખાટી દરાખની જમ પણ સારી થતી નથી, માટે ઝે બેની વચ્ચમાંની ઝેટલે સેજ ખાટી પણ મજાહની પાકેલી મોટી લીલી દરાખ ઝેક શેર લેવી અને બધી કુમખામાથી તોડીને છુટી કરી સોજા ઘોષ તેની છાલ ઝેમજ છોલાયતો ઠીક, નહીતો પછી પીચ, ઍબ્રીકાટ તથા ટામોટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ છોલી અંદરના બધા ઠરીયા કાઢી નાખી તેમાથી નીકળેલા રસ સાથેજ દરાખને કાઢીના મોટાં બોલમા નાખી તેમા જદી છુ દેલી લોફ શુગર અથવા મોટા દાણાની પેહલા નખરની શાકરીયા ખાંડ પચીસ તોળા ભિળી ગમેતો દરાખ આખી રાખવી યા ભચડીને બધી બરાબર ભાજ બે કલાક ઢાકી રાખવુ ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવા તદનજ આખાં ઍનેમલના વાસણમા નાખી ઈંગારે ઉધાકું મુકવુ અને અવાર નવાર માહે લાકડાનેા યા રૂપાનેા વચ્ચે ફેરવ્યા કરી આખી હોયતો ઝેમજ રાખવી પણ ભચડેલી હોયતો મોટા કટકા હોય તેને ભાંજ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પણ ઝે જમ સેજખી ઘટ જેવી થાયછે તો પછી થ ડી થયાથી ચીવટ થઇ જાયછે અને પછી તે પાછી સુધરી શકતી નથી, તેટલામાટે પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારવી, કારણુ તે થ ડી થયા પછી મજાહની ઘટ થાયછે, પણ કદાચ વધારે પતળી હોય અને થ ડી થયા પછી તેમ નહીજ થાયતો પાછી સેજ વખત ઇંગારે મેલીને બરાબર કરવી મજાહની મોટી પણ ઉપર મુજબની સેજ ખાટી તાજા કાળી દરાખની પણ લીલી દરાખનીજ માફક જમ બનાવવી ઝે બેમાંની જેખી જમ હોય તે તદન થ ડી થાય પછી જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમા ભરીને પેક કરવી.

જામ શેઠતુરની.

સોજાં માટા પાકાં અડધા રતલ શે ઠુરના ડીચકા કાઢી સોજા ઘોષને પોણા શર થંડા પાણી સાથે તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઠાકીને ઇંગારે મુકવું અને શે ઠુર તદન નરમ થાય અને માહે પોણા પાશરને આસરે પાણી રેહને ઉતારી ધુ ઠી નાખી શેઠતુરની વચ્ચમા વળગેણા ડીચકાનેા લાગ હોયછે તે ગાહેથી કાઢી નાખીને પછી સોજા આડ રતલ ગાા ભેળી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી અવાર નવાર રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી મેળવવી અને જામ નરમ રેહને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી થંડી થાયને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરવી

જામ સ્ત્રોખરી.

પાકીને પોચી થઈગયલી નહી પણ સોજા પાકી તાજ લાલ સ્ત્રોખરી રતલ ૧ ને સાફ કરી ડીચકાં કાઢીને તેમાં ઘણી સોજા આડ રતલ ૧ નાખી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી કુટ ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી આદીના યા લાકડાના ચમચા અથવા કલઈવાળી નાની ચમચે ફેરવ્યા કરી જોશ આવેને ઇંગાર ઝોઘા કરી જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને તેજ રીતે પોટમાં ભરીને પેક કરવી. જામ કઠણ કરવી નહી.

જામ સ્ત્રોખરી ૨ છ.

પેહલી જામમા લખ્યા મુજબની ઝેક રતલ સ્ત્રોખરીને તદનજ કલઈભરેલી તપેલીમા ઇંગારે અડધા કલાક ઉઘાડું મુકી બળે નહી માટે અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવુ પછી ઉતારી ધુ ઠીને છુંદેલી લોફ શુગર ઝેક રતલ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉપર મુજબ જામ તૈયાર કરીને ભરવી.

જામ સ્ત્રોખરી ૩ છ.

ઉપર મુજબની સ્ત્રોખરી તથા આડ બેઉ સરખે વજને લઈ ભેળીને સ્ત્રોખરીને ભચડીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચાએ મેળવવી અને પેહલી જામમા લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી થ ડી થાયને પોટમાં ભરવી જામ કઠણ કરવી નહી.

જમ સપરચનની.

જમ પેરનીમા લખ્યા જેટલોજ બધા સામાન લેવા પણ પેરને બદલે મજાહતા સારી જાતના સપરચન લેવા અને તેજ રીતે સપરચનની જમ બનાવવી.

જમ સંત્રાની.

સુકાયલા નહી પણ મજાહતા રસદાર મીઠા સંત્રાને છાલી છાલને અદરની બેરકુપરથી જ્યક્ષની ખમણીએ આપવીને પછી તે છાલ સવા તોળો લઈ તેને બાણીને બારીક રેસો કાપવા પછી ચીરની ઉપરની પતળી આમડી તથા ખીયાં કાઢી નાખવાં અને માહેથી રસ ગળે તે તથા બધા ગરને તોળી બેઉ મળીને એક રતલ લઈ તેમા સોજી ખાડ સવા શેર ભેળી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી માહે છાલનો રેસો મેળવી ઢાકણ ઢાકીને ઘગારે ચુકવુ અને ઉભાય નહી માટે તપાસ્તા રેહી એક જોશ આવેને ઢાકણ કાઢી નાખવુ અને અવાર નવાર રૂપાના ચાલાકડાના અમચાથી અથવા કલઈ ભરેલી નાની અમચથી મેળવ્યા કરી જમ પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારવી કારણ સેજખી ઘટ થાયછે તો પછી થડી થયાથી ઘણી ટાઈટ થઈ જાયછે ઉપલા સામાનની તૈયાર જમ એક રતલ જેટલી થાયછે અને વચલા કદના છ સંત્રાથી ઉપર લખેલા હીસાબનો રસ સાથનો ગર નીકળેછે ખાટા મીઠા સંત્રા હોયતો રસ સાથના એક રતલ ગરમા એક રતલ ખાડ લેવી એ જમ મજાહની લાગેછે

જીર આઈસક્રીમ.

સોજો આડુનો મુરખ્ખો શેર ૦૧, ખાડ રતલ ૦૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો અમચો ૧

સોજ લાકડાની ખાડણીમા મુરખ્ખાને બારીક છુંદી તેમા બધા સામાન ભેળી કલઈ ભરેલી ચાળણી ચા બોયામાથી છાડી કાઢી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવુ.

જીર ક્રીમ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, શીરા સાથનો આડુનો મુરખ્ખો રતલ ૧, ઘણી સોજી ખાડ તોળા ૫, સોજી બારીક આઈસીનગલાસ તોળા ૩૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો અમચો ૧૧.

મુરખ્યાને, ઘણાજ આરીક કાપેલા. આઈસીનગલાસને કોડીનાં વાસણમાં કીમ સાથે અડધા કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમા મુરખ્યાનો શીરો તથા ખાડ નાખી તદન કલ્પ ભરેલી તપેલીમા નાખી ઈંગારે મુકી આઈસીનગલાસ વીગળેને ઉતારી થડુ થાય ત્યાં સુધી માહે અવાર નવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો પછી લીઝુનો રસ તથા કાપેલો મુરખ્યો ભેળી મોહડમા ભરી આઈસમા મુકી બ ધાયને કાઢવું.

જીજર કેક.

મીલનો પેહલા નખરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, છુદીને મલમલથી ચાળેલો મુઠનો આરીક પાઉદર તોળા ૨૫, બ્રડી લીકર ગ્લાસ ૧, સાટાનો આટો ખપ મુજબ

બધો સામાન ભેળી ઘટે તેટલુ પાણી લઈ આટો બાધી જરા સાટો નાખી ૦૧ ઈંચ જેટલો વણી તેના ગમે તેવા આકારનાં પત્રાથી કેક કાપી ભુજવાના પત્રા ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠીમા ભુજવા

જીજર ફ્રીક.

કીમ ઑવ તારતર રતલ ૦૫, સોજી ખાડ રતલ ૧૫, છુંદીને મલમલથી ચાળેલો મુઠનો આરીક પાઉદર તોળા ૫, ખમીર ચમચી ૧૫.

કીમ ઑવ તારતર સાથે ખાડ તથા મુઠ ભેળી તદનજ કલ્પભરેલી તપેલીમા નાખી તેમા આઠ બાટલી પાણી ભેળી ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવું અને પાણી બરાબર નીતરે થાયને ઉતારી કપડાથી ગાળી થડુ થયા પછી માહે ખમીર ભેળી એક રાત ઢાકી રાખવું. પછી પથરના બાટલામા ભરી ચપટ બધ કરવું ત્રણ દિવસમાં તૈયાર થશે

જીજર નાસ.

છુંદેલી ખાડ તથા સોજો ગોળ દરેક રતલ ૧, સોજી માખણ રતલ ૦૫, મીલનો પેહલા નખરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી મુઠ તોળા ૨૫, ઑરેંજના મુરખ્યાના કકડા તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી સાફ કરી ખાંડ તથા માખણ સાથે ભેળીને આટામા નાખી ખુબ મસળીને બાધી અડધી ઈંચ

જાડું વણી લીકર ગ્લાસ વડે ગોળ કાપવી અથવા આડધી ઇંચ જાદી અને
એક રૂપ્યા જેટલી માટી સરખી હથેલીપર થાપી તે દરેકની ઉપર મુરખ્ખાને
અંકેક કકડો વળગાવી ભુજવાના પત્રાને જરા માખણ લગાડી તેમા
છેટે છેટે મુઝી ગરમ ભઠ્ઠીમા પદર મીનીટ ભુંજવુ એ મજાહના થાયછે

જીજર પુડીંગ.

ખારીક કાપેલા આડુનો મુરખ્ખો તોળા ૧૫ તથા એનો શીરો
પાશેર ૦૧, ૨૫ જ કેકનો ભુકો રતલ ૦૧, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, માખણ
તોળા ૨૧, તાજા ઇંડા ૪ ની દાળ, લગાડવાનુ માખણ ૫૫ મુજબ.

દાળને દાહવી તેમા ક્રીમ ભેળીને પછી સઘળું મેળવી એક માલ્ડને
પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ઉપર બીનવેલુ કપડુ બાધી પુડીંગ
તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોણાથી એક કલાક બાફવુ.
એ પુડીંગ ઘણું મજાહતુ થાયછે

જીજર બ્રૅડ.

મીલનો પેહલા ન બરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજે ગોળ દરેક
રતલ ૨, સોજુ માખણ રતલ ૦૧, છુદીને મલમલથી ચાળેલી સુઠ
તોળા ૨૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨ અથવા
કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું
માખણ ૫૫ મુજબ

ગોળનો ભુકો કરી બધા કચરો કાઢી ઇગારે પીગળાવી આટામાં
માખણ મેળવી નીમક, પાઉદર તથા સુઠ નાખી ગોળ રેડી સારીકાની
મેળવવુ. પછી પત્રાના ગોળ દાખડાને માખણ લગાડી મેળવણીથી
પોણો ભરી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુજવુ

જીજર બ્રૅડ અમેરીકન

આડ, સોજે ગોળ; કરટ તથા કાળી માટી દરાખ દરેક રતલ ૧,
મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૩૧, માખણ રતલ ૨,
છુદીને ચાળેલી સુઠ તોળા ૫, કોઈમી જાતનો સુકો મુરખ્ખો રતલ ૦૧,
તાજા ઇંડા ૧૮, બચકળ તોળો ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦૧,
લીંચુ ૦૧ ની છાલ, દુધ પાશેર ૧, લગાડવાનુ માખણ ૫૫ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. લીચુની છાલને બારીક કાપવી. મુરખ્યાને ઝીણા કાપવો. જ્યક્ષણને છુદ્ધ કરંટને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. કાળી દગખને ધોઈ કોરડી કરી ઠંડીયા કાઢીને બારીક કાપવી. પછી ગોળને ચુલે મુઝી પીગળાવી ઉતારીને તેમા માખણ મેળી ઇડાંને દાહવીને તે ભેળી એ તથા ખીન્ને બધા સામાન આઠામા સારીકાની મેળીને છેલ્લે દુધ તથા સોદા ભેળવો અને મોટા દીશાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુજવુ.

જીંજર બ્રૅડ જરમન.

સોજી મધ રતલ ૧, ખાડ શેર ૫૦, ઓરેંજનો સુકો મુરખ્યો તોળા ૫, બદામની ખીજ રતલ ૦૫, બારીક છુદેલી તજ તોળો ૦૫, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ ખપ મુજબ

મુરખ્યાના ઝીણા કકડા કાપવા. બદામને છાલી સ્લાઇસ કાપવી. પછી મધને ચુલે તાવીને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાજ તેમા બધા સામાન ભેળી ખપતો ખપતો આટો નાખી વણાય તેવા કંઠણ બાંધી અડધી ઇંચ જાદા વણી તેને ભેવડો કરીને પાછો અડધી ઇંચ વણી ગમે તેવા આકારના કકડા કાપવા અને ભુજવાના પત્રાને માખણ લગાડી તેમા મુઝી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા લગભગ દોઢ કલાક ભુજવુ

જીંજર બ્રૅડ નાળીયેરનાં.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૫૦, સોજો ગોળ રતલ ૧, તાજું માખણ તથા છુદેલી ખાડ દરેક રતલ ૦૫, બારીક ખમણુડું નાળીયેર તોળેલું શેર ૦૫, ધોયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહેલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૫, છુદીને ચાળેલી સુક તોળા ૨૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. આઠામા સુંઠ ભેળી રાખવી. પછી બધા સામાન ભેળી ચુલે ઇગારે મુઝી માખણ તવાયને ઉતારી આઠામા નાખી સારીકાની ઘુટી કેકના નાના ગોળ દાખડાંમાને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા બરાબર ભુજવુ આંચે કેકનો ટેસ્ટ સુંઠ બનાવેલી હોય તેવા મજાહનો લાગેછે.

જીજર ઝોડ પાઉદર.

ધાણા, કેરવેસીદ તથા છુંદીને ચાળેલી સુક દરેક તોળા ૨, જયફળ; લવંગ તથા અનીસુ દરેક તોળો ૧.

ઉપલા બધા સામાનને ધણીજ આરીક છુંદી સીસીમાં ભરી અપઠ યુગ્ય મારવા અને આઝ્મે જીજર ઝોડ બનાવવી હોય ત્યારે એ રતલ ખાંડને આડધા શેર પાણીમા પીગળાવી ગાળી તેમાં મીલનો પેહલાં ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૦ તથા આઝ્મે પાઉદર તોળા ૨૫ ભેળી ઝેક મોદડને માખણુ લગાડી તેમા ભરી ભઠ્ઠી યા ત દુરમા બરાબર ભુંજવુ.

જીજર ખીસ્કીટ પુનાની.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૨, સોજી કઠણુ માખણુ રતલ ૧ અથવા સોજી મીઠાઇનુ ધી રતલ ૦૫, સોજે ગોળ રતલ ૧, છુંદીને ચાળેલી આરીક સુક તોળા ૩૫, છુદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૫, કારબોનેટ ઓવ સોદા તોળો ૦.

ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી ઝેક પાથેર પાણી નામી ચુલે પીગળાવી તેમાં માખણુ યા ધી નાખી તે પીગળેને સુક, ઝેળચી, જયફળ તથા સોદા ભેળીને પછી ઉતારી આટામા મેળવી ઝેક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ જડું વણી ખીસ્કીટ કાપવાના ગોળ પત્રાથી અથવા વાઈન ગ્લાસથી ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુજવી ઝેળચી, જયફળ નહી ઉથેતો ચાલશે. એ ખીસ્કીટ ઘણી મજાહની થાયછે

જીલ મસુરમાં.

બકરાંની છ જીલને બારી ઉપરની ખાલ કાઢી આખી રાખવી અથવા બએ કકડા કાપવા અને ગોસ્ત અથવા મરધી મસુરમાછે તે પ્રમાણે પણુ ગોસ્ત યા મરધીને બદલે એ જીલ નાખીને તેજ પ્રમાણે પકાવવુ

જીજર પસ.

સોજે બાવળનો યુંદર તથા ધણીજ આરીક પાઉર જેવી દલેલી સોજ ખાંડ દરેક રતલ ૦૫, સોજી આરીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨૫, નીરોલી(ઓરેંજ ફ્લાવરનુ તેલ) ટીપા ૩-૪.

ગુદરને સોજી ખલમા ખારીક છુંદી તેમા આધસીનગલાસ ભેળી
એ પીગળે તેટલુ સેજ પાણી રેડી ચુષે જરા તાપ દેખાડી પીગળેને
ગાળવા માટે જૈલી ઍંગ યા ફલેનલના કટકામા રેડવુ પછી ખાંડને અડધા
શેર પાણીમા પીગળાવી ધીમે બળતે મેલી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાની
અમચે કાઢયા કરી જરા ઘાઈટ શીરે થાયને તેમાં ગુંદર સાથનું આધસીન-
ગલાસ રેડી બ ધાય તેલું કઠણ થાય ત્યાં સુધી અવાર નવાર માહે લાકડાંને
અમચો ફેરવવો પછી ઉતારી થડ પડેને નીરોલી ભેળી બંધાવા અગાઉ
સાફ મારબલ ઉપર રેડી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલુ પતળુ વેળણથી
વણી તદન થંડું થવા પેહેલા છરીથી અળગું કરી થંડું પડેને ચોરસ યા
ડાયમડ આકારના નાના કકડા કાપવા

જૈલી આધરીશ મૉસની.

આધરીશ મૉસ તોળા ૪, સોજી ખાંડ શેર ૧, લીબુનો ગાળેલો
રસ નાનો અમચો ૧, તાજુ ધડ ૧, એળચી ૧૫, ઍડી તથા લીબુનું
એસેન્સ ૫૫ મુજબ.

એળચીને છુદીને મલમલના કપડામા ઢીળી પોતળી બાધવી.
મૉસનો કસ નીકળી નહી જાય તેમ પણ ત્રણ વખત થંડાં પાણીથી ધોવી
અને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા આગ શેર થડા પાણી સાથે ધીમે બળતે
મુકવી અને ખીજે ચુષે શીરે બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ શીરે
કરવા મુકી તદન નીતરે સેજ ચાસવાળો શીરે કરીને પછી ગાળવો.
ત્યારબાદ મૉસનું પાણી બળીને જૈલી બે શેર જેટલી રેહને ભીનવીને
નીચવેલા જા જરા કપડાથી ભચડયા વગર એમજ ગળવા દેવી. પછી
છુછો રેહ તેને ફેંકી દઇ શીરા સાથે જૈલી ભેળીને માહે એળચીની
પોતળી તથા લીબુનો રસ નાખી કલધ ભરેલી તપેલીમા ધીમે આગે ઉંધાડું
મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને જૈલી તૈયાર ભરેલી સવા શેર
રેહને ઉતારી માહેથી પોતળી કાઢી નાખી ટેસ્ટ મુજબ ઍડી તથા એસેન્સ
ભેળી ભીનવેલા મોલડમાં યા ખીજાં કાષ કોડીનાં વાસણમાં રેડી થંડા
પાણીમા મુકા બંધાયને જૈલી કાઢવી. આધસમા થંડી કીધેલી જૈલી
વધારે સારી લાગેછે. કુધની જૈલી કરવી હોયતો ઉપર મુજબ પણ તૈયાર
સવા શેર જૈલી રેહને માહે સોજુ ડુધ પોણુ શેર રેડી બાળીને પાછી
સવા શેર કરીને ઉતારી એસેન્સ તથા ઍડી ભેળીને ભરવી. એ મૉસ
કેપની યા એવીજ ખીજ મોટી કુકાનોમા મળેછે

જેલી આધસ્લેડ મોસની.

દર્દી જેવા ર ગના એ મોસના સુકા પાદડાં આવેછે તે તોળા રા લઇ તેને ગરમ પાણીમા પેહેલે ઘાઇને પાણી કાઢી નાખી ખીજી સોજી થઈ પાણી એક શેર રેડી ચુલે ધીમી આગે મુકી જોશ આવેત્યા સુધી લાકડાને ચમચો માહે ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાકીને અડધા કલાક ચુલે રાખવું પછી સોજી ખાંડ તોળા ૩, શેરી નાના ચમચા ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧ તથા એક ઇંડાની સફેદીના ચોથા ભાગને નાના બે ચમચા પાણી સાથે ખુબ મેળવીને એ બધુ તપેલીમા નાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જેલી ભરેલી બરાબર એક પાથેર રેહુને ઉતારી જેલી બેંગ યા જાદા કપડાને ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળવી પાચ છ કલાકમા જેલી બ ધાઈ જાયછે પણ એનો ૨ ગ તદનજ મેલો લાગેછે અને સ્વાદમા પણ ઘણીજ કડવી છે પણ નબલાઈ તથા છાટીના દર્દ માટે અસરકારક છે

જેલી આધસીનગ્લાસની લીંબુની.

લોફ શુગર અથવા સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજી ખારીક આધ-સીનગ્લાસ તોળા રા, તાજાં ૨ ઇંડાની સફેદી તથા કોટળાના ઝીણા કકડા, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ ની છાલ.

એક પાથેર થ ડા પાણીમા આધસીનગ્લાસને દસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં કકરા પડવુ એક શેર પાણી ભેળી પીગળે ત્યા સુધી લાકડાના ચમચા વડે દોહવ્યા કરવુ પછી માહે બાકીનો બધો સામાન નાખી કલાક ભરેલી તપેલીમા ચુલે મુકી જેલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ભીનવીને નીચવેલી જેલી બેંગ યા ફ્લેનલથી ગાળીને પાછી ચુલે મુકી તૈયાર અડધા શેર જેલી રેહુને ઉતારી ભીનવેલા ખાલડમા ભરી થ ડા પાણીમા મુકવી અને બ ધાયને ખાલડને ગરમ પાણીમા બોળીને ટુર્તજ કાઢી લઇને પછી જેલી કાઢવી ઘણી બ ધાય નહીતો આધસમાં મુકયાથી બ ધાશે અને વધારે સારી લાગશે એ જેલી તદન નીતરી થાયછે અને ટેસ્ટ મજબૂનો લાગેછે.

જેલી આધસીનગ્લાસની વાઇનની.

ઉપર આધસીનગ્લાસની લીંબુની જેલી લખેલી છે તેજ રીતે અને તેઠણાજ ખીજે સામાન લઇને બનાવવી પણ એમા બેજ લીંબુનો રસ

લેવો અને છાલ નાખવી નહીં અને જૈલી ગાળીયા પછી શૈરી યા સફેદ વાઈન અડવી પાઈટ રેડી તૈયાર જૈલી ઉપલે હીસામે કરીને ચુલાપરથી ઉતારવી અડવી વાઈન અને અડવી ડ્રૈંડી પણ ચાલશે એ જૈલી પણ ઘણી નીતરી થાયછે અને સારી લાગેછે દારૂ ઘણું પસંદ નહીં હોય નો ઝાંછો લેવો

જૈલી આમલીની.

જીની કાળી થઈ ગયલી નહીં પણ તદન નવી સોજી ચીચોરા કાઢેલી ખાર તોળા આમલીને સાફ કરી સોજી ધોઈ કોડીના વાસણુમા એક શેર થડા પાણી સાથે ચારથી પાચ કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી ચોળી અને તદનજ કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાને એવીજ કલઈવાળી તપેલી યા કોડીના વાસણુ ઉપર મુકીને તેમા છાડીને છુછો ફેંકી દેવો અને છાડેલી આમલીમા સવા શેર સોજી ખાડ ભેળી નીમી આથે મુકી રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખવો જૈલી થવા આવેને અવાર નવાર ભરી જોઈ વધુ ઝાંછી નહીં પણ તૈયાર જૈલી ખરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઈટ રાખવી થંડી થયાથી જૈલી બધાઈ જાયછે.

જૈલી આરાઈટની.

ત્રણ તોળા સોજે આરાઈટ તથા પાચ તોળા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાડને ભેળીને સેજખી ખોપડી નીકળેલા નહીં પણ તદનજ આખા એને મલના વાસણુ યા કલઈ ભરેલી તપેલીમા નાખવું અને મેળવણી પતળી નહીં પણ ઘણી ઘટ થાય તેટલુ થોડું સોજું થડ પાણી તેમા ખરાબર ભેળવું સારખાદ એક તપેલીમા આસરે દોઢ શેર પાણીને ઢાકીને ચુલે મુકી પાણી કકડીને માહે ઉછળે સારે પેલા આરાઈટ જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચા વડે ખરાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણીની તપેલી ઉતારીને એક માણુસે ઝીણી ધારે જલદી જલદી તેમા નામવું અને ખીન્ન માણુસે હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે સારીકાની મેળવવું. જેમ નામતાં જૈલી નીતરી થાય કે પછી જરાખી વધારે પાણી રેડવું નહીં અને જૈલીનાં વાસણુને ચુલે મુકીને ઘુટયા કરી જૈલી કઠણ થાયને ઉતારી તેમાં ઘણું સોજે ગોલાખ, ડ્રૈંડી અથવા વેનીલાનુ બ્લેન્ડેડ મુજબ ભેળીને

એક બોલ યા મોહડને ખાવાનું સોજીું ઑલીવ ઑપલ ઘણું સેજ ચોપડી તેમા ભરી બંધાયને એમજ કાઢવી અથવા આપસમા મુકી થ ડી કરીને જૅલી કાઢવી એ જૅલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાને આપવામા હલકીછે

જૅલી એપલ.

મુકાયલા કરમાયલા નહી પણ સારાં રસદાર સારી જાતના સોજાં સપરચનને છોલી વચ્ચમાંનો ગાઢવાળો લાગ કાઢી નાખી નકી કકડા રતલ રાા લેવા અને તેને સોજા ધોઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા બે શેર પાણી સાથે ઢાકીને ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકવુ અને સપરચન તદન નરમ થાય અને તેમા રસ ભરેલો પોણા શેરને આસરે રેહુને જૅલી ઑંગ યા સોજાં સફેદ જાદા કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળી તેમા અડધા રતલ સોજા આડ પીગળાવી લી જુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખી મલમલથી પાછુ ગાળીને ઇંગારે ઉઘાડુ મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તેને ચાદીના યા લાકડાના ચમચાથી યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢયા કરી જૅલી વધુ ઓછી નહી પણ બરાબર ભરેલી એ પાશેર એટલે એક પાઈટ રાખી ઉતારીને તુર્તજ કોડીના વાસણમાં રેડી દેવી અને કુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરીને થંડી થાયને પેક કરવી ઘણી કઠણ જૅલી કરવી હોયતો સપરચનના કકડા હઢીને બદલે ત્રણ રતલ લેવા રસ કાઢી લીધા પછી સપરચનને બરાબર ધુ ટી તેનુ ચીજ કુંટનુ અથવા હલવો સપરચનનો લખે-લોછે તે બનાવવુ અથવા જૅલી પીચનીમા લખ્યા મુજબ જામ બનાવવી.

જૅલી ઑરેંજ.

નેલસનનો ગદળો જૅલેતીન તોળા રાા, સફેદ આડ રતલ ૦ા, વચલા કદનાં ઑરેંજ ૩, લીજુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ૨ ગ આપસ-કીમનો ચમચી ૦ા

ઑરેંજનો રસ કાઢી ગાળવો. પછી અડધા શેર કકડતા પાણીમા જૅલેતીનને કોડીના વાસણમા ભીનવી રાખી પીગળોને તેમા બધો સામાન બેળી ભીનવીને નીચવેલા મલમલના કપડાથી ગાળી મોહડમા ભરી પાણીમા મુકી બંધાયને મોહડને ગરમ પાણીમા યોળી તુર્ત કાઢી નુછીને ખીલારના દીશમા જૅલી કાઢવી. આપસમા થ ડી કીધેલી જૅલી સારી લાગશે.

જૈલી ઔરેંજ ર છ.

એક શેર પાણીમા પોણા તોળાને હસામે નીમક પીગળાવવુ અને બરાબર તૈયાર થયલાં સોજાં મોટા ઔરેંજ શેર ૪ ને સોજી બરણીમાં નાખી તે કુમે તેટલું ઉપર લખ્યા મુજબ કીધેલું નીમકનુ પાણી બનાવીને તે રેડી ત્રણ દીવસ માહે ઔરેંજ રાખવા પણ દરરોજ નીમકનુ પાણી બનાવીને બદલ્યા કરવું અને ચોથે દીને કાઢી સોજા પાણીથી બે ત્રણ વખત ધોયા બાદ ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી લાકડાના યા સોજા ઘોઠાના કાંઠા વડે બરાબર ઉડા ચોખા દેવા ત્યારબાદ સોજી ખાડ શેર ૪ ને તદનજ કલ્ક લરેલી તપેલીમાં નાખી તેમા એક તાણું ધડું કોટળાં મુધાજ ભચડીને મેળવી ચાર શેર પાણી રેડી બળતે મુકી ત્રણ ચાર કરરા પડેને ઉતારી થોડોવાર ઠાક્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો આબ્યો હોય તેને આંધરાની ચમચે કાઢી ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી શીરો ગાળી લઈ તપેલીને પાછી સોજી ધોઈ તેમા શીરો રેડી ઔરેંજ નાખી થોડીવાર ધીમી આચે ઠાકીને રાખ્યા પછી પુરતે ઇગારે તપેલી ઉંધાડી રાખવી અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી તૈયાર થવા આવેને જૈલી ભરી જોઈ વધતી ઝોઘી નહી પણ ભરેલી બરાબર એક શેર એટલે એક બાટલી થાયને ઉતારી માહેથી ઔરેંજ કાઢી નાખવાં અને જૈલીને કોડીનાં વાસણુમાં રેડી કુકી થાયને પોટમા ભરી થંડી થાયને જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા પ્રમાણે પેક કરવી. એ જૈલી કઠણ થાનછે અને કડવી લાગેછે.

જૈલી અંજીરની.

તદન તૈયાર થયલા પણ કઠણ સોજા મોટા અંજીરને ઘોઈ છોલ્યા વગરજ ડીચકા કાઢીને હઠી શેર લેવા અને તેની ઉપર ખાવાના કાટાથી છુટા છુટા દસ બાર ચોખા દેવા. પછી ઘણી સોજી દોઢ શેર ખાડનો જૈલી પીચનીમા લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડી તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે જૈલી બનાવી સેજ વધતી ઝોઘી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાથેર એટલે એક પાઇટ રાખવી. મોટો ધાન કરવા હોયતો પીચની જૈલીમા લખ્યા પ્રમાણેજ પાણી ૩૦ માકું લેવુ, તેમજ એ જૈલી કીધા પછી અંજીરને પણ છોલીને પીચની કાનીજ એની પણ જમ કરવી.

જૈલી કરવંદાંની.

સોજાં મોટા તાજાં પાકેલા કરવંદાં તોળેલા શેર ૬, સોજા
ખાંડ રતલ ગા.

કરવંદાંને સોજાં ઘાઘ કીચકા તોડી માહેના ઠરીયા કાઢી નાખી
તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમા ઇગારે ઢાકીને મુકી ઢાકણુપર પાણી રેડવું
અને અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાના ચમચા યા તદનજ કલઘ ભરેલી
નાની ચમચથી ભચડયા કરવુ અને કરવદા નરમ થઈ બધા રસ છુટા
પડેને ભીનવીને નીચવેલા જરા ઘટ કપડામા નાખી ભચડીને બધા રસ
ગાળી લેવો. જે રસ ભરેલો આસરે ત્રણ પાથેર થશે તેમા ખાડ પીગળાવી
ભીનવીને નીચવેલા મલમલના કપડાથી ગાળીને પાછુ ઇગારે મુકી મેલ
આવે તો કાઢયા કરવો અને જૈલી જરા ઘાડી જેવી થવા આવેને અવાર
નવાર ભરી વધતી ઝોાછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાથેર ઝેટલે
ઝેક પાછટ જૈલી થાયને કોડીના વાસણુમા રેડવી. જરાવારે ઉપર બધી
મેલની પોષડી બધાશે તે કાઢી નાખી જામ તથા જૈલી બનાવવાની
રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી થડી થાયને પેક કરવી. એ જૈલી
ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે કઠણુ બંધાયછે

જૈલી કલેરટ.

સોજા ખાડ રતલ ૧, સોજો ક્લેરટ પાછટ ૧, જ્વડી વાઈન ગ્લાસ ૧,
ઝેરસશીનો લીકર ગ્લાસ ૧, સોજુ આઈસીનગ્લાસ તોળા ૩ ને વાલ ૫

ઉપલા સામાનને તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમા દોઢ પાથેર પાણી
સાથે ઇગારે મુકી આઈસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી કપડાથી ગાળીને
મોઢડમા ભરી થડાં પાણીમા મુકી બધાયને કાઢવુ ગમેતો આઈસમા
મુકીને થડુ કરવુ રશ્યન આઈસીનગ્લાસ તથા C & E Morton નુ
આઈસીનગ્લાસ બારીક અને સોજુ હોયછે

જૈલી કેરીની.

હાફસ, પાયરી યા ખીજી કોઈપણ મારી જાતની સાખા વગરની
પાકેલી મીઠી પણ કઠણ કેરીની છાલ તથા ગોટળા કાઢી નાખી નજી ગરના
કકડા રતલ ૩૦ ને તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમા બે શેર થડા પાણી
સાથે ધગધગતે ઇગારે ઢાકીને મુકવુ અને કેરી તદન નરમ થઈરસ ભરેલો

શર ૧૧૧ ઐટલે ત્રણ પાંદડાં થાયને બીનવીને નીચવેલી જૈલીબંગ યા સફેદ ઘટ કપડાંથી ગાળી રસમા સોજી આડ રતલ ગા પીગળાવી લીંચુનો રસ નાનો ચમચો ૧ રેડી પાછું ગ્રીણું કપડાંથી ગાળીને પેલીજ તપેલીને સાફ કરી તેમા રેડી ઇગારે મુકવુ અને એલ આંવેને તદન કલક બરેલી નાની ચમચ યા લાકડાના ચમચાથી કાઢ્યા કરી જૈલી ભરેલી બરાબર એ પાશર ઐટલે એક પાંદડાં રાખવી એ જૈલી મળહની મીઠી થાયછે અને બધાયછે ઘણી મોટી પાકી પાયરીની ત્રણ કેરીમાથી નકી ગર રતલ ૧ નીકળેછે રસ ગાળી લીધા પછી ગેલેલી કેરીને ધુ ડી કલક ભરેલી આળણી યા બોચાથી છાકી તેમા હઠી રતલ આડ બેળીને કોડીનાં વાસણુમા એક કલાક રાખ્યા પછી કલક ભરેલા વાસણુમા ઇગારે ધુ ડી જમ ઘટ થાયને ઉતારવી ઉપર મુજબની પાકી નહી પણ પાકપર ચઢવી કેરીના કકડા બે રતલ અને આડ પોણે રતલની ઉપલીજ રીતે અને ઐટલીજ બે પાશર જૈલી થાયછે પણ એ આટી ઘણી લાગેછે અને ઘણી જલદી બધાયછે, માટે ઉતારીને કોડીના વાસણુમા ટુર્તે રેડી દધ જરાવારમા ઉપર એલની છારી આવેછે તેને કાઢી નાખ્યા પછી ટુર્તજ પોટમા ભરવી એ રસ કાઢ્યા પછી વધેલી કેરીમા ઉપલીજ રીતે હઠી રતલ આડ બેળીને જમ બનાવવી કેરીની જૈલી લાલ થતી નથી પણ તેવી શેમિછે, માટે તેમ કરવી હોયતો આડ તથા લીંચુનો રસ નાખીને ગાળીયા પછી રંગ બાળેલી આડનો છાપેલાછે તે થોડો બનાવીને જરા ઘેરા લાલ રંગનુ થાય તેટલો માટે મેળવીને પછી જૈલી બનાવવી.

જૈલી કૌફી.

તાજી દલેલી યા છુ દેલી સોજી કૌફી તોળા ગા, સોજું દુધ શર ૧, સોજી આડ તોળા ૫, સોજું જૈલેતીન તોળા ૩૧૧, તાજ ૨ ઇડાંની દાળ, તજનો કટકો ઇચ ૧, ગોલાબનુ ઍસેન્સ ટીપા ૩-૪

અડધા શર દુધને બરાબર કકરો પાકી કૌફીમાં રેડીને બેથી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી મલમલનાં કપડાંથી ગાળી બાકીના દુધમાં આંડ, જૈલેતીન તથા તજ નાખી ચુલે મુકી જૈલેતીન પીગળે ત્યા મુધી માટે ચમચો ફેરવ્યા કરવો પછી કૌફી થ ડી થાયને ઇડાંની દાળને ખુબ તરેહ દોડવી પતળી કરીને માટે બેળીને પછી જૈલેતીનવાળી મેળવણી તથા ઍસેન્સ મેળવી બીનવેલા મોહમા ભરી ચોતીસ કલાક થ ડકમા રાખ્યાથી બધાશે, પણ જલદી બેઘયેતો મોહને આખસમાં મુકવુ

જેલી કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ફર્થ સ્પુન) લેવા અને તેને ફાડીના નાના વાસણમાં યા મોટાં કપમાં નાખી સોજા થડાં પાણીમાં મેળવીને જરા ઘટ કરવું, પતળું કરવું નહીં. પછી એક નાની તપેલીમાં પાણીને ઢાકીને ચુલે મુકી માહે કકરા પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો બગાયર મેળવ્યા પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને માંજ માણસે દાય રાખ્યા વગર જલદી જલદી મેળવી જેલી મજાહતી નીતરી થાયને વધુ પાણી રેડવું નહીં પછી તપેલીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને માહે જેલી નાખી તેમાં પેહલા નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાડ મેથી ત્રણ ચમચી ભેળીને ચુલે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જેલી બધાય તેની ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ માટે ઘણું સોજો ગોલાખ, બ્રેડી અથવા વેનીલા જરા ભેળીને ભીનવેલા મોટા કપમાં ભરી ગમેતો આઇસમાં મુકવી અથવા એમજ બધાયને કાઢવી વધારે જેલી એજ રીતે વધુ સામાન લઈને બનાવવી એ જેલી સીક માણસ અથવા બચ્ચાને આપવામાં હલકીછે, પણ ડૉક્ટરની રજા હોય તો જ બ્રેડી, એસેન્સ યા ગોલાખ નાખવો.

જેલા ખરીયાની.

બકરાના આગલા પગના સમારેલા ખરીયા ભરેલા મોટા જદા આસરે દસ ઇંચ લાંબા હોયતો ૬ અને એ કગતા જરા નાના હોયતો ૯, તેમજ નાના બકરાના કુમળા ખરીયા હોયતો તે ૧૨ એમ એ ત્રણ માથી જે એક જાતના ખરીયા હોય તે લેવા, જુલમાં ત્રણડે એકઠા લેવા નહીં, પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાડ થેર ગાા, લીબુનો રસ નાના ચમચા ૨, છુ દેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ગા, જદા છુ દેલા લવંગ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક તે.ળો ગા, તાજ ઈડા ૨, મુકી ચા ચમચી ૨, શેરી તથા બ્રેડી ટેસ્ટ મુજબ.

ખરીયાની ખરીની ફાટની અદર ગાઠ હોયછે તેને કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજા ધોઈ સાફ ઢીમડા ઉપર અકેક ખરીયાને છરાથી ભાજી બરાબર ખોખરે કરવો. પછી એક

સોજ કલધ ભરેલા ઉંડા તપેલામા નવથેર (નવ આટલી) થંડા પાણીમા
 ખરીયાને ચુલે ધીમે બળતે ઢાકીને મુકવા અને તદન નરમ થઈ અધાં
 હાડકા છુટા પડે અને રસ ભરેલો એ થેર જેટલો રેહને કલધ ભરેલી
 કરછીથી ઘુટી નાખી ખીજી તપેડીપર એક સોજાં બોયાને મેલી તેમાં
 ધાતુ જાંજરૂં કપડું પાથરી માહે અધો રસ રેડવો અને ખરીયાના છુછામાં
 એક પાથેર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુટી રસ નીકળે તેને બોયામાં
 રેડી પાછુ ખીજી એક પાથેર પાણી રેડી એમજ રસ કાઢી લધને છુછાને
 ફેંકી દેવો. કદાચ નવ થેર પાણીમા ખરીયા ચરે નહીં તો પછી ઢાકણુપર
 પાણી આપી માહે તે રેડતા રહી ઉપર મુજબનો રસ કરવો ત્યારબાદ
 રસની તપેલીને થંડા પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામા મુકી રસને
 એકદમ તદન થ ડો થવા દેવો. નેટલા જમ તથા જૉલી બનાવવાની રીતમાં
 લખ્યા મુજબ ફલેનલ યા ખીજી કપડાની ડોળી બાવીને તૈયાર કરવી
 અને રસ તદનજ થ ડો થઈ ઉપર ચીકાસ બ ધાધને કરી રેહ પછી કથરોટ
 યા ખુનચામાથી રસની તપેલીને કાઢીને જરા ઢળતી મેલી રસની ઉપરના
 ચીકાસને મરધીના સાફ પીછા વડે અધો એક રકાખીમા કાઢી નાખવો,
 સેજની ચીકાસ રાખવો નહીં. તેમ કાઢયા પછી પણુ રસની સપાટીપર
 ચીકાસ રેહશે માટે એક ફલેનલના સોજ સફેદ કટકા યા વ્રવાલને થંડા
 પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાથી પાછો એકવાર રસને ગાળવો. તે પછી
 ચીકાસ વગરનો તદનજ સાફ રસ થાયને ઇડાને ધોધ સોજાં કરી ખીજી
 તદન કલધ ભરેલી સાફ ઉડી તપેલીમાં ખાડ નાખી તેમા ઇડાને કોટળા
 મુખજ ભચડીને બરાબર મળવી માહે ખરીયાનો રસ ભેળી એક
 વાસણુમાથી ખીજી વાસણુમા ઉચી ધારે પણુ ધોળાય નહીં તેમ રસને
 પાચ છ વખત રેડવો, જેમ કરતા ઇડામા ફીણુ આવશે પછી છેલ્લે
 તપેલીમા રેડી તેમા એળચી, લવંગ, તજ, જયફળ તથા ચા નાખી ચુલે
 માટે બળતે તપેલીને ઉધાડી મુકી તદનજ સાફ કરછીથી રસને ઘુટયા
 કરવો અને અંદર ઘણો બરાબર જોશ આવેને ચુલામાથી બધુ બળતુ
 કાઢી નાખી જેનીમા ફરતો લીબુનો રસ રેડી ઢાકણુ ઢાકી દધને ઇગારે
 રાખવુ અને થોડો વખત પછી ઉધાડી જૉલીને વચમાથી ચમચાએ જરા
 કાઢીને જોવી અને ફાટીને તદનજ નીતરી ધાય જેવી લાગેતો ઉતારવી
 પણુ તેમ નહીં થઈ હોયનો પાછી ઢાકી નેમ થાયને ઉતારી ઘણા જ જરા
 ધાતાં સફેદ કપડાને ભીનવી નીચવી બોધુ ઉગળી સાફ કરી તેમા મુકીને

રસને ઝેક વખત પાછો ગાળીયા પછી પેલી ઝોળીમાં રેડીને હેઠે વાસણુમાં હલવે હલવે જૉલીને ગળવા દેવી, ભચડી અથવા ઝોળીને હલાવીને ગાળવું નહી, તેથી જૉલી ગદળી થશે જૉલી ગળાયને કુધ ભરવાના પાથેરાના માપથી ભરી જોઈ છે પાથેર ઝેટલે ત્રણ પાછટ થઈ હોયતો કાઈ નહી પણ વધારે હોયતો ખીજ સાફ વાસણુમાં ચુલે સુકી બાળીને ઝેટલીજ કરવી, તેમજ જો ઝોછી થયલી હોયતો ખીજ કકડતા સોજ પાણીને ઘટ કપડાથી ગાળી માહે તે ઉમેરીને છ પાથેરની ઉપર નાના ચાર પાચ ચમચા જોટલી કરી પાછો બરાબર જોશ આપીને છ પાથેર કરવી. ઝે જૉલી તદન નીતરી કેરબાના ૨ ગની થાયછે, પણ લાલ રંગની કરવી હોયતો મુરખો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડ્યાનોછે તેમાં લખ્યા મુજબ ખાડ બાળી ૨ ગ કરી તે જરા ભેળીને જૉલીને લાલ કરવી અને તદન થ ડી થાયને આપણા ટેસ્ટ મુજબ શેરી તથા બ્રેડા ભેળવો દાડમના ૨ ગની જૉલી ભેવામાં સારી લાગેછે માટ તેડી કરવી હોયતાર ગ આધસ-કીમનો લખેલોછે તે જૉલી દાડમના ૨ ગની થાય તેટલો માહે ભેળવો ગોલાખના જેવો ટેસ્ટની જૉલી સારી લાગેછે માટે જૉલીમાં ઍસેન્સ ઍવ રોજના ત્રણજ ડીપા ભેળવો અથવા વેનીલા યા રોજબરી ઝે ભેમાથી ઝેક જતનુ ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ જૉલીમાં ભેળવું લીજુનો ટેસ્ટ પસ દ હોયતો ઝે ઍસેન્સના થોડા ડીપા જૉલીમાં ભેળવવા પણ કોઈખી જતનુ ઍસેન્સ, ૨ ગ યા ખીજુ કાઠપિણુ જૉલી ગરમ હોય સારે અંદર નાખવું નહી પણ તદન થ ડી થાય તે પછીજ તે ભેળવું પછી તૈયાર જૉલીને માદડમાં યા તપ્પરમાં ભરી થ ડા પાણીના વાસણુમાં સુકી ઉપર ભીનું કપડું ઢાકી થંડીની રૂતુમાં રાત્રે બ્રાકળીમાં ખુલ્લી જગ્યામાં સુકવું પણ ખીજ રૂતુમાં આધસમાં સુકીને જૉલી જમાવવી જ્યા સખત થ ડી હોય ત્યાંતો ગાળતી વેળા કપડામાંજ જૉલી બધાઈ જાયછે અને માહેથી ગળી શકતી નથી, માટે તેમ હોય ત્યારે પાથે સળગાવેલી સગડીઓ સુકવી

જૉલી ગુસખરી.

છલટામાંથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસખરી રતલ ૩, સોજ ખાંડ શેર ૧, લીજુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસખરીને સોજ ધોઈ બધે કકડા કરી તદન કલઈ ભરેલા વાસણુમાં ઇંગારે સુકી અવાર નવાર ઉઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઈ ભરેલી

નાની ચમચે ભચડયા કરવું અને બધી યુસબરી તદ્દન નરમ થઈ જાયને ઉતારીને ખુબ ભચડીને છુટી નાખી સોજાં ખાડીના જાંજરા કપડાને પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમા નાખી બધે રસ નીચવીને ગાળી લેવો. એ ગાળેલો રસ આસરે એક શેર એટલે એક ખાટલી જેટલો થશે. તેમાં ખાડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી મલમલના કપડાથી પાછું ગાળી વાસણુને સોજી ઘાઇને તેમા રેડી ઢાક્યા વગર ધગધગને ઇમારે મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો અને તૈયાર થવા આવેને અવાર નવાર ભરી ભરેલી બરાબર બે પાથેર (પાઇટ ૧) જૅલી થાયને ઉતારીને કોડીનાં વાસણુમા ખાતી કરવી જરાવારમા ઉપર પોપડી બંધાશે ને કાઢી નાખ્યા પછી જમ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરી થડી થાયને પેક કરી. એ જૅલી જલદી બધાયછે

જૅલી ચમપીન.

સોજી જૅલેતીન તોળા ગાા, ચમપીન ખાટલી ૧, ખાડ શેર ૦ા, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલ, તાજાં ઇંડા ૧ ની સફેદી

એક પાથેર સોજાં થંડા પાણીમા જૅલેતીનને તદ્દનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમા દસ મીનીટ રાખ્યા પછી લીંબુનો રસ, છાલ, ખાડ તથા સફેદી બરાબર ભેળી ધીમે બળતે છુટ્યા કરી એક કકરો પડેને માહે એક ચમચો થંડું પાણી નામીને ઉતારી પાચ મીનીટ ચુલા આગલ મુકી રાખ્યા પછી સોજાં ખાડીનાં કપડાંને કકડતા પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમાથી ગાળીયા બાદ ચમપીન ભેળી ભીનવેલા મોહડમા ભરી બંધાયને કુકા પાણીથી મોહડને ઘાઇને જૅલી કાઢવી આઇસમા થંડી કીચેલી વધારે સારી લાગશે.

જૅલી ચીનાઇ સફેદ ધાસની.

ચીનાઇ સફેદ ધાસની લાલ દોરીથી બાધેલી કુડી આવેછે તેને ફાલુડાનું ધાસ કેહછે તે જીનું નહીં પણ સોજી નવું તોળો ૦ાા લઇ તેને બરાબર ઘોઈ વખત મલેતો, આર પાચ કલાક થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવું અને તેમ નહીં બનેતો પછી ઘાયલું એમજ લઇને સોજી તપેલીમા નાખી તેમા ભરેલું સવા શેર થંડું પાણી રેડવું અને એળચી ૧૨, બચકળ ૦ તથા તજનો કકરો ઇચ ૦ા લઇ એ બધાને છુંદી મલમલના કપડાંમાં ઘણી ઢીળી પોતળી બાંધી તે તથા લીલી ચાના

એ પાદડાને ધાઈ ચોળીને માહે નાખી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ધાસ તદનજ બધુ પીગળી જાયને ઉતારી તેમાં સોજી ખાડ શેર ગા પીગળાડીને પછી ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે આધરાની ચમચે કાઢયા કરી તૈયાર જૈલી ભરેલી શેર ૧ (ખાટલી ૧) રાખીને ઉતારવી અને પંદર મીનીટ પછી તેમાં સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ઉ તથા ટેસ્ટ મુજબ ઝેડી બેળી મોલ્ડ યા તંબુલરમાં ભરી થ ડા પાણીમાં મુકવી ચાર કલાકમાં જૈલી બંધાયે આધસમાં થંડી કીધેલી વધારે સારી લાગેછે. જરા કઠણ જોઇયે તો ધાસ પાચ વાલ ટ્રેટલે બેઆની ભાર વધારે લેવુ એ જૈલી લાલ દાડમના રંગની કરી હોયતો રંગ આધસકીમનોછે તે જૈલી થ ડી થાયને લાલ રંગ થાય તેટલો બેળીને પાછુ ગાળીને પછી ઉપર મુજબ ભરવી ઉપર લખ્યા કરતા અડધી જૈલી બનાવવી હોયતો લખેલુ છે તે કરતા પાણી જરા વધારે લેવુ, તેમજ લખ્યા કરતા બેવડી જૈલી કરવી હોયતો ઉપર લખ્યા કરતા બેવડુ પાણી લેવુ નહી કારણુ પીગળતા તો તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી વધુ વખત પાણી ખાળવુ પડશે તેટલામાટે આપણી સમજણુ મુજબ ધાસના પ્રમાણુમાં પાણી ઓછું લેવુ ચીનથી દાખડાઓમાં કઠણ જૈલી આવેછે તેવી બનાવવી હોયતો ધાસ તોળા ઉ ને સોજી ધાઈ દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે બળતે મુકી બધુ ધાસ તદનજ પીગળી જાયને ઉપર મેલ આવે તે આધરાની ચમચે કાઢી નાખીને પછી છુદેલી ચીનાઈ શાકર શેર ૧ બેળી ઘૂર્તજ ઉતારી જૈલી સવા ઘંચ જાડી થાય તેવા વાસણુમાં રેડવી અને બ ધાયને કકડા કાપવા. એ જૈલી વધુ વખત રેડશે નહી, ત્રણ ચાર દાહાડાજ રેડશે.

નરા દુધમાં જૈલી બનાવવી હોયતો ધાસ તોળા ૧૫ ને ઉપર મુજબ સોજી ધાઈ સોજી દુધ શેર ૨ મા નાખી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડેને માહે ચમચો ફેરવેલા, એમ બે ત્રણ કકરા પડતા ધાસ તદનજ પીગળી જાય પછી સોજી ખાડ શેર ગા નાખવી. ધાસ પીગળીયા આગમચ ખાડ નાખવી નહી, તેથી ધાસ પીગળશે નહી. ખાડ બરાબર પીગળે પછી ખીજી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારી મજબુત જાંજરા ખાડીના કપડામાં અથવા જાડી નેટના ચોવડા કપડામાં નાખવી અને એમજ ગળે નહી તો પછી માહે ચમચો ફેરવીને અથવા નીચવીને બચી

જેલી છાંડી થવી. ત્યારબાદ પંદર મીનીટ ગહીને રાજબરી તથા વેનીલાનુ
બેઉ ભિયું યા બેમાનું જે તે એક જાતનુ એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું.
બદામનુ એસેન્સ હોયતો તેના ચારજ ટીપા નાખવાં, તેમજ ગોલાખનાં
એસેન્સનાં પણ પાચ છ ટીપાજ નાખવા. મરજ પડેતો ઉપલુ ચારે
જાતનુ એસેન્સ ભિયું નાખવું રંગીન જેલી કરવી હોયતા રંગ આધસ-
ક્રીમનોછે તે આપણી મરજ મુજબની થેરી ખુલ્લી જેલી થાય તેટલો
જરા રંગ બેળવો. બદામના એસેન્સને બદલે ગમેતો નવટાક બદામની
ખીજને છોલી જરા ગોલાખ સાથે ઘણી બારીક છુદી અથવા રીસીને
પછી ગરમ જેલીમા બદામ બરાબર ભિળાશે નહી પણ ઉપર તરતી રહેશે,
માટે સેન્ક્રુકી થાયને તેમા બદામને ઘણી બરાબર મેળવ્યા પછી મોહડમા
અથવા કોડીનાં બોલમા ભરવી. પણ એમ ભેળવી વખત જેલીને ઘણી
ધુંટવી નહી તેથી જેલી ફાટી જશે. એ જેલી એક શેર કુધની કરવી
હોયતો તેમા દસ આની ભારજ ધાસ લેવું અને આડધા શેર કુધની માટે
તોળો ૦૧ લેવુ કારણુ ધાસ પીગળતા વખત લાગેછે અને તેટલાં થોડું
કુધ બળી ગયાથી પછી જેલી ઘણીજ કઠણ થઈ જાયછે. પાણી સાથની
કુધની જેલી કરવી હોયતો ધાસ તોળા ૧૧ ને સોળું ધોઈ બનેતો ચાર
પાચ કલાક પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી લેવું યા એમજ ધોઈને લેવુ
અને પોણા શેર થ ડા પાણી સાથે ચુલે મુકી ધાસ તદ્દન પીગળી જાયને
ચુલે જરા ઈંગાર ઉપર ગરમ રાખવી અને સોળું કુધ શેર ૧૧ મા આડ
શેર ૦૧૧ પીગળાવી ગાળી ચુલે મુકી પાથરને યાસરે બાળીને સવાશેર
જેલુ રાખવું. પણ તે વખતે માહે અવાર નવાર અમથો ફરતી ઉપર
મલાઈ થવા દેવી નહી. પછી ઉતારી પીગળાવેલા ધાસ સાથે ભેળી ઉપર
નરા કુધની જેલીમાં લખ્યા મુજબ એસેન્સ તથા રંગ ભેળીને પછી
ગાળીને મોહડ યા બોલમાં ભરવી. કુધની જેલી સફતી બનાવવી હોયતો
આડધા તોળો ને પાચ વાલ (દસ આની ભાર) ધાસને સોળું ધોઈ હઠી
પાથર પાણી સાથે બળતે મુકવુ ધાસ તદ્દન પીગળી જાયને આડ શેર ૦૧
નાખવી અને તે પીગળેને ઉતારવું અને કકડવું દોઢ પાથર કુધ એમાં
ભેળી ન પંદર મી ટીટ રાખ્યા પછી સોળે ગોલાખ નાના અમચા ૨ અથવા
ગોલાખનુ એસેન્સ ફક્ત બેજ ટીપા ભેળી ગાળીને મોહડ યા બોલમા
અથવા રકાખીઓમાં ભરીને થંડા પાણીમાં મુકવુ. ઉપલી કોઈપણ જેલી

આપસમા થંડી કાઢેલી વધારે સારી લાગેછે. ગરમ જલ્લીમાં થડુ દુધ ભેળીને ચુલે મુક્યાથી કોઈવાર ફાટી જઈ હેઠે પાણીનું નીતરું અને ઉપર દુધનું ઝેમ બે ૫૩ ઝેમ જલ્લીમા થાયછે.

સોદા વોટરની કાની પીવાનો રાજ્યખરી આવેછે તે નાખ્ખીને જલ્લી બનાવવી હોયતો ઝેમક તોળા ધાસને સોજી ઘોઈહઠી પાથેર થડા પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઉધાડુ મુકી બે ત્રણ કકરા પડી ધાસ તદનજ પીગળી જાય પછી માહે અડધો શેર સોજી ખાડ નાખ્ખી તે પીગળે અને ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢયા કરવો અને જલ્લી બરેલી બે પાથેર જેટલી કરીને ઉતારી મલમલના કપડાથી ગાળવી અને જલ્લીમાથી વરાળ નીકળતી અંધ થાયને રાજ્યખરીની ઝેમક ખાટલી જેમા ઝેમક પાછટ હોયછે તેને ઉપેડી સોજી કોડીના વાસણમા રેડવો અને તેમાની ગેસ ઉડી જઈ શીણુ મેસી જાયને જલ્લીમા બરાબર મેળવીને મોદડ અથવા બોલમા ભરી કઠણ થાયને કાઢવી ઝેમ જલ્લી દુધની બનાવવા હોયતો ઉપર નરા દુધની બનાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે પણ બે શેર દુધમા પોણા બે તોળા ધાસ તથા ઝેમક શેર ખાડ નાખ્ખી તેજ રીતે જલ્લી બનાવી ગાળીને પંદર મીનીટ થાપને ઉપર મુજબ રાજ્યખરીની ખાટલીને ઉપેડી ગેસ ઉડી ગયા પછી જલ્લીમા ભેળીને મોદડ યા બોલમા ભરી અંધાયને કાઢવી ઝેમ બેઉ બેવામા તેમજ સ્વાદમા મજાહની લાગેછે, પણ આપસમા થંડી કાઢેલી વધારે સારી લાગેછે ઝેમ બેઉમા ખીજી કાઢ નાખ્ખુ નહી પણ દુધની જલ્લીમા ગમેતો એ ચમચી વેનીલાનું અસેન્સ રાજ્યખરી ભેળીયા પછી છેલ્લે નાખ્ખુ.

જલ્લી ચીનાઇ સુકાં ધાસની. (મૉસની.)

ચીનામા અમૉયથી ઝેમક જાતનું સુકું કાથાના જેવું ધાસ આવેછે અને ખીજી ખુપરીઝા સાથે વળગેલુ ખારીક સુકા મૉસ આવેછે તેને ખુપરીઝાથી છુટું કરવું અને ઝેમ બેમાથી ઝેમક જાતનું નરું ધાસ તોળા ૯, ધણી સફેદ પેહલાં ન બરની શાકરીયા ખાડ શેર ૨૧, સોજે ધ્રંડી નાના ચમચા ૬, ધણેજ સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪ અથવા અસેન્સ ઓવ રોજી ટીપા ૩૦, લાખુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ખારીક છુંદેલી ઝેમચી તોળો ૧૧, તજના ઝીણા કટકા તોળો ૦૧, લીલી ચાના મોટાં પાદડા ૬, તાજાં ઇડા ૨.

ધાસને સોજી કરી થ ડાં પાણીથી પાચ છ વખત સારીકાની ઘસડીને
સાજથી ઘાઘને આખી રાત થ ડા પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી પાછું
સહવારે ઘાઘ સોજી કરી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા નવથેર પાણીમા
બરાબર ભેળીને ચુલે ધીમે બળને ઢાકીને મુકવુ, પણ અંદર ચમચ
ફેરવીને મેળવ્યા કરવું નહી, તેથી જેલી ગદળી થથે માટે કકરો પડતા ધાસ
ઢાકણુને વળગી જથે તેને ચમચે કાઢીને માહે પાછુ ઐમજ નાખ્યા કરવુ
ઐ રીતે ધાસમાનુ અડધું પાણી બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલા સફેદ
સોજાં ઘટ કપડામાથી ઐવીજ ખીજી સાફ તપેલીમા રસને ગાળી લીલી
આના પાદડાને ઘાઘ તેની કુડી બાની તેને જરા ચોળીને તે, લીંબુનો ગસ,
ઐળચી તથા તજ નાખી પાછુ ચુલે ઉંઘાડું મુકવુ અને ઘણા કકરા પડી
માહે આનો સોહડમ બરાબર આવે પછી આ કાઢી નાખવી ઐ રીતે
જેલી ઉકળે તેટલા ખીજે ચુલે ખાડમા ઐક છડું ભેળીને શીરો બનાવવાની
રીતમા લખ્યા મુજબ પણ ઘણો ઘાડો શીરો બનાવીને જરા ભેલટ ઉપર
ગરમ રાખેા. પછી બાકીના ઐક છડાને ભાજી સારીકાની દોહવીને
તપેલામા ઉકળતી જેલીની ઉપર જરા જરા ઊટયા કરવુ અને ઉપર મેલ
આવે તેને આધરાની ચમચથી કાઢયા કરવો અને થોડી જેલી બળેને
પેહલી તપેલીને બરાબર સોજી ઘાઘ તેમા જેલીને સાફ કપડાથી પાછી
ગાળીને તેમા શીરો ભેળી પાછુ ધીમે બળને ઉઘાડું મુકી આસરે ત્રણ
થેર અથવા તેની સેજ ઉપર જેલો રેહને ઉતારી પાછી ઐકવાર સોજાં
કપડાથી જેલીને ગાળી વીસેક મીનીટ કપડુ ઢાકીને રાખ્યા પછી ઊંડી
તથા ગોલાબ અથવા ગોલાબનુ એસેન્સ ભેળી મોદડ અથવા તંબૂલરોમાં
ભરવી જેલી થ ડી થયાથી બ ઘાઘને કડણુ થથે થંડી જેલી જોધયેતો
જેલીના વાસણુને આઘસમા મુકવું. વધારે ધાસની જેલી કરવામા બેવડું
પાણી રેડવુ નહી, પણ ઐમા પણ સફેદ ધાસની જેલીમાં લખેલી રીતેજ
પાણી રેડવુ ઐ જેલી બરાબર બનેછે ત્યારે મજહની નીતરી અને
ફેરઆના રંગની થાયછે ઉકાળીને જેલી ગાળી લીધા પછી વધેલા છુછામાં
ખીજી પાણી રેડીને ઉકાળીયાથી ખીજી થોડી જેલી થાયછે ઐ જેલીમાં
કુધ નાખીને બનાવેલી સારી લાગેછે, તેને માટે ઉપલી રીતેજ પણ નવ
તોળા ધાસની દોહ શેર જેલી કરવી અને સોજાં તાજાં ત્રણ શેર કુધને
અડધું બાળી ચુલેથી બેઉ ઉતારયા પછી ભેળી ગાળીને જેલી ચીનાઇ

સફેદ ધાસનીમાં લખ્યા મુજબ ઍસેન્સ અને મગજ પડેનો રંગ પણ નાખવો. પણ એમા બ્રંડી, લીલી ચા, ગોલાખ, એળચી તથા તજ નાખવું નહીં

જેલી ચોકોલેટ.

સોશું જેલેતીન તોળા રાા, ચોકોલેટ તોળા ૫, સોજ ખાડ રતલ ૦૧, વેનીલાનું ઍસેન્સ ચમચી ૧, સોશું તાશું દુધ ખપ મુજબ.

ચોકોલેટનો ખારીક જુકો કરવો. પછી એક પાથેર દુધને કકડાડી તેમા જેલેતીનને ભીનવી રાખી તે પીગળેને ચોકોલેટ તથા ખાડ ભેળવી અને નરમ માવા જેવું કરવા એમા ખીજું દુધ મેળવી દુધમા ભીનવેલા જેલેતીનમાં ખીજું એક પાથેર દુધ નામીને એક કકરો પાડીયાપછી તેમા ચોકોલેટવાળી મેળવણી ભેળી ચુલે દસ મીનીટ ધુંડાને ઉતારી વેનીલા નાખી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરવી થડી જેલી સારી લાગેછે માટે ગમેતા આદસમા મુકવી.

જેલી જેલેતીન.

સોશું જેલેતીન તોળા રાા ને એક પાથેર થડા પાણીમા પોણું કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એ પાથેર પાણીને ચુલે મુકી કકરા પડેને તેમાં જેલેતીનને સારીકાની મેળવી દહ ઉપર મેલ આપે તે કાઢી જેલેતીન તદન પીગળી જાયને ઉતારીને ગાળી મીઠાસ પુરતી સોજ ખાડ તથા ટેસ્ટ મુજબ લીચુનું ઍસેન્સ તથા શેરીયા બ્રંડી ભેળી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી આદનમા મુકવું અને ૫ ધાયને ગરમ પાણીમા ઘોળીને ગુર્ત કઢી લઇને માહેથી જેલી કાઢવી

જેલી જાંબુરની.

ધણા સોજ મોઠા પાકા કાળા જાંબુર શેર ૫ ને ઘોઘ સોજ કરી એક શેર પાણી સાથે તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા ઢાંકીને ધીમે ઘળતે મેલી માહે એક શેર જેટલો રસ રેડને ઉતારી ગાળીને તેમા સોજ ખાડ રતલ ૦૧૧ પીગળાવી લીચુનો રસ નાનો ચમચો ૧ નાખી ભીનવીને નીચવેલા જાદા કપડાથી ગાળી ધગધગતે ઘગારે મેલી જેલી તૈયાર ભરેલી ખરાખર અડધા શેર થાયને ઉતારી ગુર્ત ખીજાં સોજ કોડીના વાસણમા

રેડી જરાવાર ઠરવા દેવી પછી ઉપર મેલની પોપડી બધાય તેને કાઢી નાખીને પછી જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરી થંડી થાયને પેક કરવી એ જલ્લી ભરેલી અડધા શેરનુ વજન એક રતલ થાયછે અને ઘણી કઠણ થાયછે.

જલ્લી ટામેટાંની.

સોજાં માટાં પાકા ટામેટા રતલ ૧, સોજાં ખાંડ રતલ ૦૧, સ્વીનર્જોનનુ અથવા ખીજ કોષ મેકરનુ સોજાં જલ્લી નીન તોજો ૧૧, સુડને છુદીને મલમલથી ચાળેલી તોજો ૦૧

ટામેટાને ઘોઈ કાપીને ખીયા કાઢી નાખવા. જલ્લીનીનને પીગળાવવા માટે જરા કકડતા પાણીમાં ભીનવવુ ખાંડને થોડા પાણીમા પીગળારી બીજે બળત પાચેક મીનીટ મેળરી પછી બધું ભિળી નીતર થાય ત્યાં સુધી ઈંગારે રાખીને ઉતારી ગાળીને છેલ્લે જલ્લીની મેળરીને પાછું એક કકરે પાડી જલ્લી વ્લાસ અથવા મોલ્ડમા ભરીને આઈસમાં મુકવી.

જલ્લી તાપીયોકાની.

સોજા તાપીયોકા રતલ ૦૧, સોજાં ખાંડ રતલ ૦૧, સોજો ગોલાબ નાના અમચા ૩, વેનીલાનુ અથવા લોઝુનુ ઍસેન્સ અમચી ૧.

તાપીયોકાને તણુ વખત થડા પાણીથી ઘોઈ દોઢ શેર થડાં પાણીમા બાર કલાક ભીનરી રાખ્યા પછી તેજ પાણી સાથે ધગધગતે ઈંગારે મુકી તાપીયોકા ગળી જાયને ખાંડ નાખી ધુટયા કરી બંધાય તેવુ કઠણ થાયને ઉતારી ઍસેન્સ તથા ગોલાબ ભિળી ભીનવેલા મોલ્ડમા ભરી બધાયને કાઢવી. મીઠાસ આછો ભેંધયેતો અડધો શેર ખાંડ લેવી. એ જલ્લી હલકીછે માટે સીક માણસ યા બચ્ચાંને આપવી હોયતો ઍસેન્સ નાખવુ નહી, ગમેતો જરા થંડી નાખવો.

જલ્લા નાસપતીની.

ઑગરટ માસમા આવતા લીલી હાલતા કુમળા નડી પણ માસમની આખેરીએ સપ્ટેમ્બર માસમા આવતાં બરાબર પાકટ થજન પાકેલા પીળા થેરા રંગની હાલતા સોજાં નાસપતી લેવા અને તેની છાક છોડા અકેકતા ઉભાં ચાર ચાર ફાડચા કાપી તેની વચમા જરા ગાઠ હોયછે તે કાપીને

કાઠી નાખ્યા પછી બાકીનાની આડી ા ઇચ્છા જાતરીઆ કાઠીને તે સાડાચાર રતલ લેવી પછી એક તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદનજ આખા એનેમલનાં વાસણુમા હઠી શેર થડા પાણી સાથે એ ચીપ નાખી ઢાકીને ઢંગારે મુકવુ અને અવાર નવાર ઉઘાડી માહે કલઈ ભરેલી ચમચ યા લાકડાનો ચમચો ફેરવવો. બધી ચીપ તદન નરમ થાય અને હઠી પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ખીજાં સોજા કોડીના વાસણુમા બધા રસ કાઠી લઈને પછી ચીપને સારીકાની ધુંટી નાખી કુકી થાયને આડીના સોજા મજબુત કરકાને સાફ પાણીમા બોળી નીચવીને તેમા થોડુ થોડુ નાખી અદર રસ હોય તે ભચડીને કાઠી લઈ છુછો ફેકી દેવો અને બધા રસમા પેલલાં નંખરતી થાકરીયા આડ અડધા રતલ પીગળાવી ખાટા લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી પેલા વાસણુને પાચુ સોજુ ધોઈને તેમા મલમલના બેવડા કપડાથી ગાળીને ધીમે બળને ઉઘાડુ મુકવુ અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો. જૈલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે અદર શીણુ આડીને ઉભાવા માડશે તેને ચમચાથી દાખ્યા કરવુ અને અવાર નવાર ઉતારીને ભરી જોઈ આછા વધતી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર (૧ પાઇટ) જેટલી થાયને ટુર્ત ખીજા મોજા કોડીના વાસણુમા રેડવી થોડો વખત પછી ઉપર મેલની છારી આવે તેને કાઠી નાખી અને કુકી થાયને પોટમા ભરી દસ બાર કલાકમા જૈલી બંધાઈને તદન કઠણ થશે, તે પછી જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પેક કરવી ધણુ મોટા નહી તેમજ નાના પણ નહી તેવા વચલા કદના આખા આઠ નાસપતીનુ વજન ત્રણ રતલ જેટલુ થાયછે. એ જૈલી ઘણી મજાહતી ચળકતા પેરા સોનેરી રંગની થાયછે

જૈલી પટેટાની.

પટેટાનો આટો લખેલાછે તેજ રીતે જાયફળની ખમણીથી પટેટાને ખમણી તેમા લખેલી રીતે જ્યા સુધી નીતર પાણી થાય ત્યા સુધી ચોળીને પાણી બદલ્યા કરી છેદલે રહેલા પાણી સાથેજ જાજરા કપડાંમા નાખી ચોળીને બધુ છાડી લઈ છુછો ફેકી દેવો. પછી છાડેલાને અડધા કલાક ઠરવા દઈ ઉપરનુ પાણી નીતારી કાઠી મોટા કોડીનાં બોલમા નાખી જરા પાણીમા બરાબર મેળવીને પછી ખુબ કકરા પડતા પાણીને ટીપાટની

ત્રીણી ધારે એક માણસે માહે રેડતા જવું અને ખીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે ખુબ મેળવવું જરાવારમાજ આટાનો સફેદ રંગ બદલાઈને તદન કઢણુ જેલી થાયને વધુ પાણી રેડવું વૃત્તજ બધ કરવું. કારણુ જરાખી વધુ પાણી પડીને જેલી નરમ થાયછે તે પછી બંધાતી નથી પછી મીઠાસ પુરતી ખાડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા સોજો ગોલાબ, કોઈપણ જાતનું એસેન્સ, શેરી યા બ્રંડી ભેળી ભીનવેલાં મોદસમા ભરી બંધાયને કાઢવી. દુધની જેલી બનાવવી હોયતો છેલ્લુ પાણી નીતારી કાઢ્યા પછી બારીક આટો હેઠે બધાઈ રેહછે તે સપાટ ભરેલા નાના ચાર ચમચા લેવા અને અડધા શેર સોજાં દુધમાથી એમા જરા નાખી બરાબર મેળવીને પછી બાકીના દુધને કકરો પાડી ઉપર પાણી ભેળવાનુછે તેજ રીતે મેળવેલા આટામા દુધ ભેળીને પછી ધીમી આંચે ઘુંટી કઠણુ થાયને ઉતારી ઉપર મુજબજ કાઈપણુ ટેસ્ટ માટે ભેળી મોદસમા ભરી. વધુવાર ચુસે રેડતાં ઘણી કઠણુ થાયછે તેમ થવા દેવી નહી ગમેતો બદામની ખીજ તોળા ૧૧ ને છોતી ઘણી બારીક પીસી યા છુદીને દુધની જેલીમા ભેળવી આઈસમા થંડી કીધેલી જેલી વધારે સારી લાગેછે.

જેલી પીચ.

સારી જાતના સોહડમવાળાં પીચ જેનો અંદરનો ઠરીયાને વળગેલા ભાગ તદન લાલ રંગનો હોયછે તેવી જાતના બરાબર તૈયાર થયેલાં પણ કઠણુ પીચ શેર ૩ ને ઘોઘ સોજા કરી પીચ મોટા હોયતો ખાવાના કાંઠા વડે છેક ઠરીયાને લાગે તેમ ઉંડા છુટા છુટા બાર પદર ચોખા દેવા પછી ઘણી સોજા ખાડ શેર ૨ મા કોટળા સુધાજ એક તાજુ ઇડું લચડીને મેળવી બે શેર (બાટલી ૨) થંડું પાણી રેડી ખાડને પીગળાવીને બળતે મુકવી અને ચારેક જોથ આવેને ઉતારી થોડીવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલ હોય તેને આધગની ચમચે કાઢી નાખ્યા બાદ ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી તદનજ કલઈ ભરેલા પાટીયામા શીરો ગાળી કાઢી તેમાં પીચ નાખી બળને એક જોથ આપીને પછી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતા ઇગારે ઉંધાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને લાકડાના ચમચા યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢ્યા કરવો. પણ તેની સાથે જેલી નીકળી નહી જાય. અડધું બળેને લીજુનો રસ ચમચી ૨ રેડવો. પછી

જેલી હઢી પાથેર યા તેથી સેજ વધુ હોયને ઉતારી જેલી નીકળી નહી જાય તેમ માહેથી અમથાંજ અધા પીચ કાઢી લઇને જાંજરી મલમલથી જેલીને ગાળતી અને તપેલીને સોજી ઘોઇ તેમા પાળી જેલી રડી ઇંગારે મુકી ઉપર મેલ આવેતો કાઢ્યા કરી તૈયાર જેલી બરાબર ભરેલી એ પાથેર (૧ પાઇંટ) રાખવી. કદાચ એકાદ એ નાના ચમચા જેટલી જેલી એ પાથેરની ઉપર હથેતો ચાલથે પણ તેથી સેજાળી ઝાઝા કરવી નહી. ઉતારયા પછી ધુર્તજ કોડીના બોલમા રડી ઉપર ત્રીજું કપડું બાધી રાખવું અને થોડીવાર પછી ઉપર મેલની પોપડી બધાથે તે બધી બરાબર કાઢ્યા પછી કુકી થાયને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી તદન થંડી થાયને પેક કરવી. એ જેલી મળહતા તેજદાર લાલ રંગની થાયછે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે. ખીજે દીને જેલી બરાબર બધાયછે જેલી બનાવ્યા પછી વધેલાં પીચને હાથ વડે છોલી અંદરના કડીયા કાઢી નાખી તેમા સોજી પોણા શેર ખાંડ મેળતી દોઢેક કલાક કોડીનાં વાસણમા ઢાકીને રાખ્યા પછી ઇંગારે ધુ ડી ઘટ જામ કરીને ઉતારવી. એ રધાયલા પીચને છોલીને અમથા ખાંડ સાથે ખાવાને પણ સારા લાગેછે ઘણા મોટા ચાર પીચનું વજન એક શેરને આસરે થાયછે ઉપલા હીસાબ કરતા એવડા પીચની જેલી બનાવવી હોયતો તેના પ્રમાણમાં પાણી ઝાણું લેવું દાખલા તરીકે છ શેર પીચ હોયતો પાણી સવા ત્રણથી સાડા ત્રણ શેર લેવું અને નવ શેર હોયતો સાડા ચાર શેર યા સેજ ઉપર આપણી સમજણુ પ્રમાણુ લેવું. એ મુજબ જેમ પીચનો જથ્થો વધુ હોય તેમ પાણી વધારે ઝાણુ કરવું. કારણુ ઘણું પાણી બળતા વખત ઘણો લાગે અને લખ્યા મુજબની જેલી તૈયાર થાય તેટલાતો માહે બધા પીચ અટવધને મળી જાય

જેલી પીલાંના ઑટલ સુપની.

હાફ કાઉલ નહી તેમજ ચીકન પણ નહી હોય તેવું એ બેની વચ્ચમાનું એક મળહનું ભરેલું પીલુ લેવું અને મરવી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ તેને સમાય કટકા કાપી ઘોઇને મુકી, કણેજ તથા ટેટાને કાઢી નાખી બાકીનાં બાકી છુદી તેમા નાના ત્રણ ચમચા થંડું પાણી તથા છાલેલા આડુતા ચણા જેટલા એ કટકા નાખી ઑટલ સુપમાં લખ્યા મુજબ એનો સુપ બનાવવો. પણ તેને ધુર્તજ ઉઘાડવું નહી,

સુપ તદન થંડો થાયને ઝેજ સુપમા લખ્યા મુજબ પોટેટો મેશરમાથી અથવા બધુ સાફ હાથ વડે ચોળીને ઘટ કપડામા નાખી દાખીને બધા રસ કાઢી ભીનવીને નીચવેલા કપડાંમાથી ગાળીને છુછો ફેંકી દેવો તે પછી જરા ભંજરા કપડા અથવા સેજ ભદી ફલેનલને ભીનવી નીચવીને તેમાથી રસને ગાળવો. ચારબાદ ચાર ઝેજચીના દાણાને છુદવા, ઝેક ઈંચ તજને ભાજી ઝીણા કટકા કરવા, ઝેક તાજાં ઇડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને ઝે સધળું તથા ઝેક ચમચી ભરી લીંચુનો રસ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો સોજ ખાડને સુપમા સારીકાની મેળવી કલમ ભરેલી નાની તપેલીમા ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું મુકવુ અને બરાબર કકરો પડી જૅલી ફાડીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી ઉપર મુજબના ખીજ સોજ ફલેનલના અથવા સેજ ઘટ કપડાના કટકાને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ઝેક બોલની ઉપર જરા દીણુ બાધી તેમા જૅલી નાખી ભચડીને નહી પછુ હલવે હલવે ગળવા દેવી ઝે જૅલી તદન નીતરી કેરખાના જેવા રગની અને ભરેલી નાના સાતથી આઠ ચમચા જેટલી થાયછે. પછુ જૅલીની ઉપર સેજ મી ચીકાસ રહેલો હોયતો પાછી ઝેવાજ ખીજ સોજ કપડાને ભીનવી નીચવીને તેમાથી ફરી ઝેકવાર પાછી ગાળીને પછી તેમા ઉચો ઝૅડી નાનો ઝેક ચમચો તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વેનીલાગુ ઍસેન્સ ભેળી પતળા કોડીના અથવા તદનજ આખા ઍનેમલના નાના કપમાં ભરીને તેને આધસમા મુકવું જરાવારમા જૅલી બધાઇને તદન કઠણ થાયછે ઝે જૅલી ટેસ્ટમા સારી લાગતી નથી, ધણીખરો સુપનોજ સ્વાદ લાગેછે, પછુ તેવા કોઈદર્દીને આપવા કોમ વખત ડોકટર ફરમાવેછે.

જૅલી પીલાંની.

ઉપર જૅલી પીલાના બોટલ સુપનીમા લખ્યા મુજબના ઝેક પીલાને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે સમારીને છુદવુ પાચ તોળા કાદાને છોલીને બુકા જેવા કાપવા ભવત્રી ના તોળાના ઝીણા કટકા કરવા. પછી ઝેક સોજ તપેલીમા બે શેર થંડા પાણીમા છુદેલા પીલાને બરાબર ભેળી તેમા કાંદા, ભવત્રી તથા ઉપસેલી ભરેલી ઝેક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકવુ અને ઝેક શેર સુપ રેહને ઉતારી પીલાના બોટલ સુપની જૅલીમા લખ્યા મુજબ પોટેટો મેશર અથવા કપડામાથી દાખીને સુપને કાઢી લઈ તેમજ કપડામાથી ગાળીને તદન થંડો થાયને ભીનવીને

નીચવેલાં સેજ ઘટ કપડામાંથી ગાળી ફરી પાછો એકવાર એવાજ ખીજાં સાફ કપડામાંથી ગાળીને પછી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા રેડી તેમાં સોજી આધસીનગલાસ તોળો ૧, લીચુનો રસ નાનો ચમચો ૧, છુદેલી પાચ એળચીના દાણા તથા એક તાજા ઇડાની કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી ચુલે બળતા ઉપર ઉઘાડુ મુકવુ અને જૅલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી મલમલના ઘોતા કપડાને બીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી જોવી અને ત્રણ પાથેરની ઉપર જૅલી હોયતો સાફ તપેલીમા પાછી ચુલે મુકી બાળીને બરાબર ત્રણ પાથેર કીધા પછી મોલ્ડ અથવા ગ્લાસોમા ભરીને તેને આધસિમા મુકીને જમાવવી કાદો પસદ નહી હોયતો તે નાખવો નહી એ જૅલી સીક માણસ માટે છે.

જૅલી પેરની.

થોડા ફરીયાના ઘણા ગરવાળા સારી જાતનાં કાચાં નહી તેમજ પાકીને ઉતરી ગયલા પણુ નહી તેમા સોજા મોટા પેરની ઉપરથી પતળી બાલ છોલીને જૅલી અંપલનીમા લખેલે હીસાબે અંપલને બદલે એ પેર લધ ખીજો બધો સામાન પણ તેજ હીસાબે લેવો અને તેજ રીતે એ પેરની તેટલીજ જૅલી બનાવવી રસ ગાળી લીધા પછી પેર રેડ તેને સોજા ચાળણી યા બોયામાંથી છાડી કાઢી ફરીયા ફેકી દેવા અને છાડેલા ગરનો હલવો અથવા ચીજકુંટનુ લખેડુ છે તે બનાવવુ યા જૅલી અંપલનીમા લખ્યા મુજબ જામ કરવી દીલ્હી તરફ પેરની જૅલી નીચલી રીતે બનાવેછે અને તે મજાહની તેજદાર લાલ રંગની અને કઠણ થાયછે. તેમા ઉપર લખ્યા મુજબના પેરને છોલી તેની અડધી ઇંચ જાદી આડી બધી ગોળ કાતરીઓ કાઠી તે શેર ૪ લેવી અને ઘણી સોજા શાકરીયા ખાડ શેર ૪ ને પાચ શેર પાણીમા પીગળાવી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમા ગાળી તેમા ત્રણ ખાટા લીચુનો રસ તથા પેરની કાતરીઓ નાખી ઇંગારે ઉઘાડુ મુકી તેની ઉપર મુજબ ભરેલી તૈયાર જૅલી અડધો શેર કરવી સેજખી વધતો ઓછી રાખી નહી ચાલુ ઝાડો થતો હોય ત્યારે ડાકટરો પેરની જૅલી આપવા ફરમાવેછે.

જૅલા પોર્ટવાઇન.

પોર્ટવાઇન પાઇટ ૧, સ્વીનબોર્નનુ યા ખીજા કોઇ મેકરનુ સોજી આધસીનગલાસ તોળા ૨૦, સોજા ખાડ નવટાક

આડ તથા આઈસીનગ્લાસમા અડધો પાથેર પાણી રેડી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મેલી આઈસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી થડું થાયને વાઈન ભેળી જેલીઝગને ભીનવી નીચવીને તેમાથી યા જલદા ઘટ કપડાથી ગાળી ભીનવેલા માલડમા ભરી બંધાયને કાઢવી આઈસમા યડી કીધેલી સારી લાગશે

જેલી પાંઉની.

સોજાં સફેદ પાંઉની ૦૧ ઇંચ પતળી કાતરીઝીને બધી ઝેકસરખી શીકા લાલ રંગની કકરી બુજીને તે તોળા પ લઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સવા શેર થડા પાણી સાથે ઢાકીને ઇંગારે મુકી માટે બે પાથેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી અડધા લોચુની છાલને કોડીના બોલમા મુકી ભીનવીને નીચવેલા જાંજરા કપડાથી તેમા જેલીને ગાળવી અને દસ બાર મીનીટ પછી છાલ કાઢી નાખીને તેમા ટેસ્ટ મુજબ આડ ભેળી પાણુ ઇંગારે મુકવુ અને જેલી બરાબર ઝેક પાથેર રેહને ઉતારી તેમા ટેસ્ટ માટે જરા ઝંડી નામી બંધાયને વાપરવી આઈસમા મુકેલી જેલી વધારે ઠંડુ થયાથી સારી લાગેછે સીક માણુસ માટે ઝેક ઘણું હલકો ખોરાકછે

જેલી ફાલસાંની.

સોજાં મોટા તાજાં રસદાર ફાલસા પાચ શેર લેવા અને તેને ઘોઈ પાણીમાથી કાઢીને કોડીના મોટા વાસણુમા નાખી તેમા પેડુલા ન બગ્ની શાકરીયા આડ અડધો શેર ભેળી ઢાકીને થડકવાળી જગ્યામા પદર કલાક રાખ્યા બાદ ખુબ તરેહ લચડીને પછી ભીનવીને નીચવેલા સફેદ ઘોતા ઘટ કપડામા થોડું થોડું નાખી લચડીને બધો રસ ગાળી લઈ છુછો ફ્રી દેવો અને રસમા ઝેવીજ સોજાં ખીજ પોણું શેર આડ પીગળાવી આઠા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડીને ખીજ ઘોતા સફેદ કપડાથી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમા અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેથી નડી હોય તેવા તદનજ આખા ઝેનેમલના વાસણુમા ગાળીને જેલી શેહુરુનીમા લખ્યા પ્રમાણે અને તેટલીજ તૈયાર બે પાથેર જેલી બનાવી થડી થાયને તેમજ પોટમા ભરીને પેક કરવી પચીસથી ત્રીસ કલાકમા જેલી બંધાયછે

જેલી બદામની.

સોજાં છુંદેલી આડ શેર ૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, સોજાં બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૩૦૦, ઝંડી નાના ચમચા ૩-૪

અદામને છાલી ઘણીજ આરીક પીસ્વી અથવા છુંદવી. પછી તદન કલમ્ ભરેલી તપેલીમા ખાડ, આધસીનગ્લાસ તથા અદામને એક શેર પાણી સાથે ભિળી ધગારે ઉઘાડુ મુકી આધસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલા સફેદ ઘટ કપડા યા જેલીઝંગથી ગાળી કુકી થાયને ઝેડી ભિળી ભીનવેલા માટીમા ભરી બંધાયને કાઢવી ગમેતો આધસમા થ ડી કરવી ઝેડી આછો જોડયેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડોજ નાખવો

જેલી ખારખરી.

તદન પાકી ખારખરીને ચીરી સોજ પાણીથી ધોઈ જેલી કરવ દાંતીમાં લખ્યા મુજબ પણ એક રતલ રસે સવા રતલ છુ દેલી લોફ શુગર નાખીને બનાવવી

જેલી ઝંગ.

આમ્મે વીવીધ વાનીમા ખીજી આકૃતિઓ સાથે જેલી ઝંગની પણ પાડેલી છે તેવા આકારની આસરે અડધા ગજ લાખી જદી બેવડી ફ્લેનલની કોથળી સીવત્રી અને કાષ્ઠપણુ ગાળવુ હોય ત્યારે હમેશ પેહેલે કોથળીને ગરમ પાણીમા યોળી નીચવીને લેરી અને જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા ખુસ્તીના પગ સાથે બાધવા લખેલુ છે તે રીતે પણ ઉચી ખુરસી મુકીને તેના પગ સાથે બાધતી કારણુ નીચી થયાથી ભાયને લાગશે પછી તેની હેઠે સોજી વામણુ મુકવુ અને બધા રસ એકઠો નહી પણ ગળાતો જાય તેમ થોડો થોડો કોથળીમા રેડવો ભચડીને રસ ગાળવો નહી, તેથી ગદળો થશે માટે પોતાની મેલેજ ગળવા દેવો

જેલી મરધીના પગની.

મોટી બે દન્જન મરધીના માસ વગરના નખવાળા પંજ સાથના ચાલતા પગને કકડતા પાણીમા ભીનવીને તેની ઉપરનું આમડીનુ પતણું પડ કાઢી નખ કાપી નાખ્યા પછી પગનુ વજન રતલ ૧૧ ની પણ સેજ ઉપર થાય છે તેટલા પગ લધ તેને સોજ ધોઈ ઢીમડા ઉપર આરીક છુદવા અને કલમ્ ભરેલી તપેલીમા ચાર શેર ય ડા પાણી સાથે ઢાકીને ધીમી આથે ચુલે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી અમચથી માહે પગને છુ દીને છુટા પાડવા કરવા એ પ્રમાણે ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક ચુલે રાખવા જે દરમ્યાન પાણી સુકાવા આવેતો અ દર ખીજી થોડુ કકડવુ પાણી રેડવુ

અને સાત પાથેર જેટલા રસ રેહને ઉતારી બધુ ધુ ડી નાખીને પછી જેલી ખરીયાનીમા લખ્યા મુજબ બેયામા કપડુ મુકીને રસ ગાળી લીધા પછી છુછામા એક પાથેર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ધુ ડી ગસનીકળે તે ગાળી પાછું એટલુજ પાણી રેડી રસ કાઢી લેવો સારખાદ એજ ખરીયાની જેલીમા લખ્યા મુજબ રસની ઉપરનો ચીકાસ કાઢ્યા પછી પાછો ગાળી તાજાં બે ઇડાને સોજી પોણા શેર ખાડમા તેમજ મેળવી રસ મેળી છુ દેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જદા છુ દેલા લવગ તથા તજના ત્રીણા કટકા દરેક તોળા ૭ તથા મુકી આ ત્રણ ચમડી નાખી ખરીયાની જેલીની કાતી ચુલે ધુ ડી કરે. આવેને લીમુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી તેજ રીતે જેલી ફાટી નીતરી થાયને તેમજ એળીમાથી ગાળીને જેલી ભરેલી તૈયા પાચ પાથેર કરવી, તેથી વધારે રાખવી નહી કારણુ કસ એાછો થયાથી પછી જેલી બધાથે નહી બે જેલી ગદળી લાગેનો ફરી એકવાર પાછી ગાળીને પછી શેરી તથા ઝેડી દરેક નાનો એક ચમચો ભિળીને ખરીયાની જેલીની કાતી ભરીને તેમજ જમાવવી

જેલી મરધીની.

તફ નહી તેમજ હાફ ફાઉલ પણ નહી તેવી મજહની કુમળી ભરેલી ફરબે મરધી ૨, સોજી ખાડ શેર ૦૧૧, તાજા ઇડા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧ છુ દેલુ, તજ તથા લવગ દરેક તોળો ૦૧ બેઉના ત્રીણા કટકા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, મુકી આ ચમડી ૬, શેરી તથા ઝેડી ટેસ્ટ મુજબ.

મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી ચાલતા પગ તથા ખીજ બધા કટકા સાફ કરી ઘોષને જદા ખીમા જેવુ છુ દેવુ ફકત કલેજ તથા મુકી કાઢી નાખવી પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ત્રણ શેર થડુ પાણી રેડી તેમા છુ દેતી મરધી નાખી હાથ વડે બધી છુટી પાડી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી અવાર નવાર ઉઘાડી કરછીથી ધુટવુ અને બધું પાણી બળી જમ આર પાથેર જેટલા મુપ રેહને પોટેટો મેશર આવેછે તે હોયતો તેમાથી અને તે નહી હોયતો ચાળણી યા બેયાંમા નાખી હેઠે તપેલી મુકવી અને મરધીની ઉપર બેસ્તી ચડી રકાખી યા ઢાકણુ મુકી દાખીને બધો રસ કાઢી લઈ છુછાને એક પાથેર ગરમ પાણીમા ધુટી પાછો રસ કાઢી ફરી એકવાર એમજ પાણી રેડી રસ કાઢી

છુછાને ફેકી દેવા અને જેલી ખરીયાનીમા લખ્યા મુજબ તદનજ થ'ડો પડેને પીછા વડે બધો ચીકાસ કાઢ્યા પછી તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે સુપને ગાળી બાકી રહેલો ચીકાસ કાઢી નાખી રસને તદન સાફ કીધા પછી ખરીયાની જેલીની કાની ઉપર લખેલો બધો સામાન ભેળી તેમજ જેલીને ફારીને નીતરી કરી તેમાજ લખ્યા મુજબ ઝોળીમાથી ગાળીને પછી તૈયાર જેલી ભરેલી ચાર પાથેર કરી થડી થાયને શેરી તથા બ્રેડી ભેળીને ખરીયાની જેલીનીજ કાની ગ્રાકળમા મુકવી અથવા આઘસમા જમાવવી ઉપર લખેલી સમારેલી બે મરઘીના કટકાનુ વજન આસરે રતલ ૨૫૫ થાય છે સુકી આ અમટી લખેલી છે તે બુલમા અમચી સમજવુ નહી

જેલી મૉયર્સ જેલી પાઉદરની.

આસરે સવા ત્રણ ઇંચ લાંબા, બે ઇંચ પોહોળા અને સવા ઇંચ ઉંડા કાગળના પેકેટમા Mohr's Table Jelly Powder નામની જેલી બનાવવા માટે ખાડ તથા ખીચુ બધુ ભેળીને તૈયાર કીધેલી મેળવણી આપેછે તેનો પાઉદર નીકળતો નથી પણ કાઢ પસરેલી જેવી ચીજને દામીને ભરી હોય તેવી હોવાથી એક આપોજ કટકો નીકળેછે ૫૯ જે તેનો ભુકો કરવા માગીયે તો તેમ થાયછે પણ તેમ કરવાની કશી જરૂર નથી ઉપર વર્ણુન આપ્યુછે તેટલા માટા એક પડીકામાની મેળવણીની જે જાળી વધારે નહી પણ બરાબર બે પાથેર એટલે એક પાઇટ જેટલીજ જેડી કરવી. કારણુ અડધા શેરની સેજાળી ઉપર જેલી થતી નહી જોઇયે, તેમ હથેનો બધાથે નહી તેટલામાટે એ મેળવણીનુ વર્ણુન આપ્યુછે તેટલા માટા એક પડીકાની મેળવણીને કોઇપણ ધાતુના નહી પણ કોડીના વાસણમા નાખવી અને ગાળીને ઘણુંજ કકડાવેલુ સોજુ પાણી દોઢ પાથેર જેટલુજ તેની ઉપર રેડીને રૂપાના યા લાકડાના અમચાથી જરા દોહવવુ જેમ કરતા મેળવણીનો કટકો તુર્ત પીગળી જમને વિકાળવાની કરી પણ મેહનત વગર ઘણી સરસ તદનજ પારદર્શક જેડી તાખડતોય તૈયાર થયે પછી તેને ભરી જોઇ ઘટે તેટલુ ખીચુ એજ કકડતુ પાણી ઉમરીને સેજ પણ વધારે નહી પણ તૈયાર જેલી બરાબર ભરેલી બે પાથેર કરવી એ કોઇપણ જેલીમા ટેસ્ટ માટે જરા

ઝેડી યા વાઈન નાખ્યાથી વધારે સારી લાગેછે પણ તે જોડું નાખ્યું હોય તેને ભાગનું તેડલું પાણી યાદ રાખીને ઝોાણુ નામનું જોધયે ઝેમ્મની કોઈ કોઈ જૅલી ધણીજ ખાટી હોવાથી આપણા લોકને તે પસંદ પડશે નહીં માટે પાણીમા જૅલીનો ટુકડો પીગળાવ્યા પછી છુ દેલી સોજી ખાડ મીઠાસ પુરતી નાખી પીગળાવીને પછી ભરીને પાણી ભેળીને અડધા શેર કરવી ઝે જૅલી અમથી બ ધાયે નહીં, તેમજ બ ધાયા પછી પણ પાછી જલદી પીગળી જશે માટે ખાતી વળા મોલડમા ભરી પુરતા આધસમા મુકી તદન કઠણ થાયને મોલડને ગરમ પાણીમા ભોળીને પુર્ત કાઢી લઈ નુછીને પછી જૅલી કાઢવી આમ દ, વેનીલા, લેમન, રાજખરી, જોખરી, ખલ્લકખરી, અંપ્રીકોટ, પાઈન અંપલ, ઝોરે જ, ચેરી, રેડકરટ તથા કાઈસ કટ મળી બાર જાતની જૅલીના જુદા જુદા પેકેટ આવેછે

જૅલી રાજખરી.

બરાબર પાકેલી અને પુર્તનીજ તોડેલી તાજી રાજખરીની ડાખળી કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી સેજ ભચડીને પચરતી બરણીમા ભરી તેનીપર ઢાકણ ઢાકીને કકડતા પાણીના ઉંડા તપેલામા ધીમે બળે તે મુકવું પણ બરણીમા પાણી ભરાય નહીં તેડલું અધુરે રાખવું પછી રાજખરીમાનો બધા રસ નીકળી રેહુને બાલની ચાળણી હોયતો તેમ નહીતો પછી રગ વગરતી તારની ઝીણી ચાળણીમા મલમલનું કપડું મુકી તેમા બરણીમાનું બધું રેડી ભચડયા વગર ઝેમ્મજ બધા રસ ગળવા દેવો. પછી ઝે રસ જો ઘટ થયેલો હોયતો ગરમ પાણીમા ભોળીને નીચવેલા કપડામાથી પાછો ગાળીને દુધ ભરવાના પાથેરાના માપથી ઝે રસ છ પાથેર ઝેટલે ત્રણ પાઈટ થયો હોયતો તેમા લોફ શુગરના ઝીણા કટકા બે રતલ નાખી તદન કલઈ ભરેલા વાસણમા ઘગારે મુકી તેમા અવાર નવાર રૂપાને યા લાકડાને અમચો ફેરવવો અને મેલ આવે તે કાઢવા કરવો અને તૈયાર જૅલી ભરેલી બે પાથેર (૧ પાઈટ) રાખવી જૅલીને ઉતારીને પુર્તજ કોડીના વાસણમા રેડવી અને જરા કુકી થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરી થ ડી થાયને પેક કરવી ઝે તથા હેઠ લખેલી બીજી બેઉ જૅલી બ ધાયછે પણ પેક કાપેલી જૅલીને મુકી પણ હવાવાળી જગ્યામા રાખવી. રસ ગાળીમા પછી વધેલો છુછો

તદન સુકો નહી હોયતો તેના અડધા વજન જેટલી સોજા આડ તેમાં બેળીને જમ બનાવવી.

જેલી રાજખરી ૨ જી.

ઉપર પેહલી જેલીમાં લખ્યા મુજબની તાજી રાજખરીને સાફ કરી જરા ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા તદનજ આખા ઝંનેમલના વાસણમાં ઘગારે મુકવી અને તેનો બધો રસ બરાબર નીકળેને ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળીને રસને તોળીને પછી પાછો વીસેક મીનીટ ઘગારે મુકવા અને રસ તોળીયો હતો તેજુ વજન સવા શેર થયુ હોયતો તેમાં છુ દેલી લોફશુગર અથવા પેહલા ન બરની શાકરીયા આડ એક શેર નાખી પીગળાવીને રાજખરી પેહલી જેલીમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર જેલી બે પાથેર કરીને તેજ રીતે ભરી.

જેલા રાજખરી ૩ જી.

પેહલી જેલીમાં લખ્યા મુજબની તાજી તોડેલી રાજખરીને સાફ કરી ખુબ ભચડીને બધો રસ ગાળવો અને તે બે બારલી થાયતો તેમાં સોજા સફેદ શાકરીયા આડ એક શેર પીગળાવીને પાછુ ગાળીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ એની તૈયાર જેલી બે પાથેર બનાવવી અને તેજ રીતે પોટમાં ભરી પેક કરીને થ ડકવાળી જગ્યામાં રાખવી

જેલી રોજેલ.

જમ રોજેલનીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે રોજેલની બધી પાંદડી તોળીને પોણા શેર લેવી અને તેને સોજા ધાઇ એક શેર થ ડા પાણી સાથે તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકવી અને એક જોશ આપે પછી ઢાકણ ઢાકીને ધીમી આપે રાખવુ, પણ માહેથી ઉભાય નહી રોજેલની બન્ની પાંદડી તદન નરમ થઈરંગ ઝોગળી સફેદ જેવી થાય અને રસ ભરેલો આસરે હઢી પાથેર રેહને ઉતારી ભચડીને બધો રસ કપડામાંથી ગાળી લઈ તેમાં પોણા રતલ આડ તથા લીચુનો રસ નાનો એક ચમચો નાખી પીગળાવીને ભીનવીને નીચવેલા કપડાથી ગાળી તપેલીને સાફ કરી

તેમા રેડી ધીમે બળને ઉંઘાડુ મુકવુ અને ઉપર મેલ આવે તેને જેલી નીકળી નહી જાય તેમ સ ભાળથી લાકડાના કે રૂપાના ચમચાથી કાઢયા કરી એ જેલી ભરેલી બરાબર બે પાથેર કરવી છે માટે બધુ બળી નહી જાય તેની સ ભાળ રાખી માહે જેલી સેજ વધારે હોય તેટલાજ અવાર નવાર ઉતારીને એક બે વખત ભરી જોઈ તૈયાર બે પાથેર જેલી થાયને ઉતારી ઘુર્તજ ખીખ' કોડીના વાસણુમા રેડી દેવી અને ઉપર છારી હોય તે કાઢી નાખીને પછી જમ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરવી એ જેલી થડી થતા કઠણુ થાય છે જેલી બનાવવાની તપેલી તદનજ કલક ભરેલી લેવી ઉપર લખ્યા કરતા વધારે જેલી કરવી હોયનો ઉપલે હીસાબે ફુલમા પાણી રેડવુ નહી પણ આપણી સમજણુ પ્રમાણે ફુલના પ્રમાણુમા પાણી આછુ લેવુ કારણુ ફુલમાથી કસ નીકળતા તો તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી જેલી બનાવતી વેળા બાળવાને ધણુ વખત લાગશે અને તેથી જેલીનો તેજદાર લાલરંગ ગ્રાપો થઈ જશે

જેલી શેંહતુરની.

મજાહના સોજા મોટા પાકા શેંહતુર રતલ ડાહા, સોજા ખાડ શેર ૧૫, લીલુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

શેંહતુરને ઘોષ સોજા કરી તદન કલક ભરેલી તપેલીમા ત્રણ શેર થંડા પાણી સાથે ઠાકીને પ દર મીનીટ ધીમી આવે રાખ્યા પછી ધગધગતે ઇગારે રાખી શેંહતુર તદન નરમ થાય અને પોણા શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી લાકડા યા રૂપાના ચમચા વડે ખુબ બચડીને મેળવી જદા ઘાતા કપડાને ગરમ પાણીમા ભીનવી નીચવીને તેમા નાખી નીચવીને બધો રસ બરાબર ગાળી કાઢી તેમા ખાડ પીગળાવી લીલુનો રસ નોમવો અને તપેલીને સોજા ઘોષ એવાજ ખીખ સાફ કપડાને ભાનવી નીચવીને ચોવડુ કરી તેમાથી ગાળી રસને નીતરો કીધા પછી ઇગારે મુકવુ અને લગભગ અડધુ બળવા આવેને રેન્જેલની જેલીની માફક ભરતા રહી અડધે શેર (પાછટ ૧) ની ઉપર એકુ નાના ચમચા જેટલી જેડી થાયને ઘુર્તજ કોડીના વાસણુમા રેડી થોડીવારે ઉપર છારી આવે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને પછી જમ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરી તદન થંડી થાયને પેક કરવી એ જેલી જલદી બંધાઈને કઠણુ થાય છે.

જેલી સાગુચોખાની.

સાગુચોખા રતલ ૦૧, સોજી ખાડ રતલ ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, વેનીલા તથા લોન્ગુનુ ઍસેન્સ દરેક ચમચી ૦૧.

સાગુચોખાને ચુટી સોજી ઘોઘ ઍક શેર પાણીમા ઍકથી બે કલાક મીનતી રાખ્યા પછી ઢાકીને ચુલે ધીમી આગે મુકવુ અને સાગુચોખા તદન ગળી જાયને ખાડ ભેળી કઠણુ થાય ત્યા સુધી ધગધગતે ઇંગારે ધુટવુ પછી ઉતારી આકીનો સામાન ભેળી ભીનવેશા મોદડમા અથવા કપમા ભરી બધાયને કાઢવી વધારે માકી પસ દ નહી હોયતો ખાડ શેર ૦૧ લેવી સીક માણસ અથવા બચ્ચાને ઍ જેલી આપવી હોયતો ઍસેન્સ નાખવુ નહી

જેલી મુકી દરાખની.

સોજી અચુરી, કીસમીસ અથવા મોઠી કાળી દરાખ ઍ ત્રણમાથી જે ઍક જાતની દરાખની જેલી કરવી હોય તે શેર ૧૧૧ લેવી અને તેને સાફ કરી ઘણી સોજી ઘોઘ હાથે ઘણા ઝીણા કકડા ભાજવા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમા હદી શેર પાણી સાથે ઢાકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકી દરાખ પોચી થાયને ઉતારી માહેથી કાઢી લાકડાના ચમચાથી ખુબ ભચડીને પાછી રસમા નાખી ઇંગારે મુકવી અને અવાર નવાર ઉઘાડી મેળવ્યા કરી ઍક શેરને આસરે રસ રેહને ઉતારી રસમાથી દરાખને કાઢી કુકી થાયને ભચડીને નીકળે તેટલો રસ માહે નીચવી લીધા પછી બધા રસમા ઍક પાથેર સોજી ખાડ પીગળાવી જદા ઘટ કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને ચોવડુ કરીને તેમાથી રસ ગાળીને નીતરો કરવો ત્યારબાદ સ્વીનર્થોર્ન અથવા ખીજ કોઈ મેકરનું સોજી આઘસીનગલાસ તોળા ૧૧૧૧ મા હદી પાથેર પાણી રેડી ઇંગારે મુકી તદન પીગળી જાયને તેમા લીજુનો રસ બે નાના ચમચા રેડવો, જેથી જરાવારમા ઍ ફાટીને તદન નીતરૂ થથે પછી ઉતારીને જદા ઍકવરા કપડાથી ગાળી દરાખના રસમા ભેળી ઇંગારે મુકી પદરેક મીનીટ પછી લીજુનો ગાળેલો રસ બે નાના ચમચા રેડી મેલ આવેતો કાઢયા કરી વધતી ઍાછી નહી પણ તૈયાર જેલી ભરેલી પાથેર ૨ (પાઈટ ૧) રાખી ઉતારીને ઘુર્ત કોડીનાં વાસણુમા રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢયા પછી જામ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ પોટમા ભરી થડી થાયને પેક કરવી જેલી ખીજે ત્રીજે દીને બધાથે

જેલી સત્રાની.

મુરખ્ખો સંત્રાનોછે તેમા લખ્યા મુજબના સોળ સત્રાને તેજ રીતે આશી તેની ઉપર વજન મુક્યા પછી તોળીને ચાર શેર લેવા અને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે પછુ ત્રણ શેર ખાડનો તેમજ શીરો કરી તેમા આફેલા સત્રાને ચુલે મુકવા અને તૈયાર થવા આવેને અદર શીણુ આવવા માડેને ઉતારી એ મુરખખામાજ લખ્યા મુજબ માહેથી સત્રાને કાઢીને ખુનચામા મુકવા માટે ઇગારે મુકવા અને જેનીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમા મલમલના કપડાથી ગાળીને પાછી ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મુકવી પછી અદર શીણુ આવીને ઉભાવા માડશે તેને રૂપાના યા લાકડાના ચમચ વડે ભેસાડયા કરવુ અને અવાર નવાર ઉતારીને જેલીને ભરયા કરી બે પાશેરની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલી રેહને ઉતારી કોડીના વાસણમા રેડી જરાવાર પછી ઉપર છારી આવેતો ચમચાથી કાઢી નાખી જેલી કુકી થાયને જમ તથા જેલી બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભરી થઈ થાયને તેમજ પેક કરવી આર પદર કલાકમા જેલી બધાઇને કાણુ થાયછે. એ જેલી સેજ કડવી અને તુરિ લાગેછે. ઉપલા હીસાબની બે પાશેર જેલી માટે નાના સત્રા આસરે સોલ સતર જોઇશે.

જેલી હાથીદાંતની.

હાથીદાંતનો ઘણોજ સોળે તદન સફેદ પાઉદર આવેછે તે મણેતો તે અને તે નહી મણેતો પછી દાંતની વચમાનો રોખેલો સફેદ ભાગનો ઘણોજ આરીક વરખ આવેછે તે તોળા પ ને હાથે ચોળીને પાઉદર જેવો કરવો અને કલઈ ભરેલી સોજ તપેલીમા ચાર શેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડી માહે સોળે ચમચો ફેરવ્યા કરવો બધુ પાણી બળી ભરેલુ બરાબર એક પાશેર રેહને ઉતારી થડુ થાય અને હેડે બધો ડરો ડરી જઈ ઉપર જે તદન નીતર પાણી આવે તે બધુ સંભાળથી નીતારી લેવુ પછી તેમા ઘણી સોજ ખાડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા લી છુનો ગાળેલો રસ ચમચી ૧ રેડી તદન કલઈ ભરેલા વાસણમાં ઇગારે મુકી ખાડ પીગળેને ઉતારીને બીનવીને નીચેલા ઝીણું કપડાથી ગાળવુ એ જેલી અમથી બધાશે નહી પછુ આધસમા મુકયાથીજ બધાશે દાંતછે કરી ખીલકુલ સુગાવુ નહી કારણુ જેલેતીન

તથા આપસીનગલાસ જેમ જનવર તથા આછલીની અદરથી નીકળેલી વસ્તુનુ અને છે તેજ મીસાલ એ પણ છે અને વળી એની જૅલી ધણીજ નીતરી અને સોજ થાય છે, તેમજ સ્વાદમા પણ ખીજ જૅલીએના જેવીજ લાગે છે માટે અજાણુ માણસ એ શુ ચીજની બતાવેલી છે તે કદી પારખી શકે નહીં એ હાથીદાતનો પાઉદર તથા વરખ મોથો ધણે પડે છે પણ એની જૅલી ખહીવાળા દર્દને જરા જરા ખવાડવામા આવે છે. ટેસ્ટ માટે જરા વાહન, પ્રે કી યા એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે એ હાથીદાતનો પાઉદર તથા વરખ હાથીદાતનુ કામ કરનારને ત્યા મલે છે

ટામોટાં મીલાંનીશ.

પાકા મોટા ટામોટા ૬ વજન શેર ૧, સુકા પાઉતુ ક્રીમ તોળા ૫, જયફળની અમણીથી અમણેલુ વેલાતી પનીર તોળા ૨ા, વાટેલુ નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, માખણુ અપ મુજબ.

ટામોટાને ઘાઘ નુછી બમે કકડા કાપીને વચમાનો ગર કાઢી તેમાં ખીજે સામાન ભેળી ટામોટાના ગર વગરના કોટળામા તેખધુ થોડુ થોડુ ભરી તેની ઉપર જરા જરા માખણુ મુકવુ અને બુંજવાનાં પત્રાંને માખણુ લગાડી ટામોટામા ભરેલો લાગ ઉપર રેહ તેમ તેમા મેલી વીસ મીનીટ બુજવા

ટામોટાં સાથે મેંકેરોની.

મેંકેરોની રતલ ૦ા, માખણુ તોળા ૨ા, પાકાં વચલા ટામોટાં શેર ૦ા, વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી અમચી ૧, સુકા પાઉતુ ક્રીમ અપ મુજબ

પાચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટા છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ટામોટાને છોલવા અને સવા શેર પાણીને કકડાવી ચુષે રાખી તેમા મેંકેરોની નાખી ઢાકી ૫ દર મીનીટ પછી ઊતારી ભોયામા એસાવી કાઢી એના તથા ટામોટાના ગ્રીણા કકડા કાપી એક ભેળી તેમા નીમક મરી જેળવવુ અને છાલકા પાઘદીશમા ભરી ઉપર માખણુ લગાડી તેની ઉપર પાઉતુ ક્રીમ પાથરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ બુંજવું.

ટાઈ અનેનાસનું.

એક મોટા બરાબર પાકેલા સોજાં અનેનાસને છોડી આખ કાપીને કાઢી વચ્ચેના ડાડો કાઢી નાખીને પછી નાના કકડા કાપવા અને તેનાં વજન જેટલી ખાડ અને ખાડના અડધા વજનનું માખણ લેવું અને માખણ સાથે ખાડને મેળવી તેમા અનેનાસના કકડા ભેળવા પછી તાજ પ ઇડાની દાળને ખુબ દોઢવી સફેદીને કંઈક કફ ચઢાવી એ બેઉને ભરેલી ક્રીમ પાથર ૧ મા મેળવી બધા સામાન એકરસ કરવો અને ૫૬ પેસ્ટ ટાઈનો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલા પાઈદીશમા ઉપર સુધી પાથરીને કીનારીપરથી છરીએ સરખો કાપી તેમા કીનારી સુધી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા શીકું લાલ બુજવું

ટાઈ ઓપન.

ટાઈલેટ અનેનાસનામા લગ્યા પ્રમાણે દીશમાં ૫૬પેસ્ટ પાથરી વેલાતી બધી જાતનું ટાઈફ્ટ બાટનીઓમા તૈયાર આવેછે તે અથવા શીરા સાથેના બનાવેલા પીચ યા અનેનાસનો મુરખો અથવા કોઈપણ જાતની જામ યા કેરી અથવા સપરચના મુરખાની પતળી ચીપ કાપી તેના શીરા સાથે લેવી અને એ બધામાથી જેનું ટાઈ બનાવવું હોય તે એક ચીજને દીશમા મુકેલા ૫૬પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું પછી ૫૬પેસ્ટ ટાઈલેટનો બનાવી તેની ૦૧ ઇંચ પતળી સરખી ચીપ કાપવી અને અડધા ઇંચને છેટે છેટે દીશની કીનારી ઉપર સરખી સફાઈથી હેડેના પેસ્ટ સાથે પાણીથી વળગાવ્યા પછી ડાયમંડ યા ચોરસ જેવી જાળી પડે તેમ ખીજ ચીપોને હેડે મુકેલી ચીપની ઉપર સરખી એજ રીતે ગોઠવીને વળગાવવી અને દીશ સાથે વળગાવેલા બાહેરના છેડાએ બધ કરવા માટે એ ચીપમાનાજ પેસ્ટની એક અડધી ઇંચ જાડી અને એક ઇંચ પાહળી ખીજ સરખી ચીપ કાપી દીશની કીનારી ઉપર સફાઈથી પાણીએ વળગાવી તેની ઉપર કાર્બનકશી પાડવી અને તેમ નહી આવડેતા ચમચાના ડાંડાના છેડાને ઉલટી ભોરદુથી ઉપર જરા દાબવો, તેથી પણ તરેહ જેવું થશે. તે પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તાંદુરમા બરાબર બુજવું

ટાઈ ચોકોલેટ.

સોજાં કેચ ચોકોલેટનો બારીક લુકો તોળા ૫, સોજાં દુધ અથવા ભરેલી ક્રીમ શેર ૧, દલેલી યા બારીક છુદેલી ખાડ શેર ૦૧, તાજાં ઇડા ૪,

આરીક કાપેલી લીંબુની છાલ તથા ચોખ્ખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજનો આરીક ભુકો તથા નીમક દરેક ચમચી ૧

ઘડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ બેળી તેમાં દુધ યા ક્રીમ મેળવી મીઠો બધો સામાન માહે મેળવવો અને એ મેળવણી સમાપ્ત તેટલા પાઈદીશમા પફ્ફેસ્ટ ટાઈનો બનાવી અંદર સુકી કીનારી સરખી કાપી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બરાબર ભુજવુ

ટાઈ મૉનીટર્સ.

પફ્ફેસ્ટ પાઈનામાં લખ્યા મુજબ પોણા રતલ આઠાના ૦૧ ઇંચ જાદા માખણના બનાવેલા એકસરખા બે કકડા વણી તેને ગોળ કાપવા અને ટાઈ આપનમા લખેલી કોઈપણ એક ચીજ શીરા વગર લેવી અને એ પફ્ફેસ્ટની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાના ભાગમા સરખુ મુકી કીનારી ઉપર ઘડાની સફેદી ચોપડી તેની ઉપર ખીજો પફ્ફેસ્ટનો કકડો મુકી માહે ભરેલુ બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ ચપટ વળગાવી ઉપર પણ ઘડાની સફેદી ચોપડી તેની ઉપર આળણી વડે દલેલી યા છુ દેલી ખાડ છાટવી પછી થોડી બદામની ખીજને છોલી ધણીજ આરીક કાપીને ઉપર તે ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુજવુ

ટાઈ લીટલ લેડીસ.

મીઠનો પેહેલા ન બરનો ધઉ નો આટો રતલ ૦૧, સોજુ માખણ રતલ ૦૧, છુ દેલી ખાડ ચેર ૦૧, તાજ ઘડા ૩, જુદી જુદી જાતની જામ તથા જૈલી અપ મુજબ

જામ તથા જૈલી વતરોગે ખીજો બધો સામાન બેળી પાણીથી કઠણ બાધી સાટો છાટી વણીને બેવડું વાળી પાછુ વણીને બેવડું કરી એજ રીતે ખીજુ બે વાર કીધા પછી ૦૧ ઇંચ જાડુ વણી સરખો મોટો ગોળ કકડો કાપી નકશીના હાથાના ચમચા યા કાટાનો છેડો દાખી તે વડે કીનારી ઉપર તરેલુ પાડવી અને થાળીમા યા પત્રામા મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુજુ થંડુ પડેને નકશી પાડેની તરેલુ ખાખી રેલુ તેમ બાકીની વચમાંની જગ્યામા ગાડીના પૈડાના આરાની કાની ધણી સફાઈથી જામ યા જૈલીને ખાતી વેળા ચોપડવી.

ટાઈલેટ.

પફ પેસ્ટ ટાઈલનો બનાવી તેના કકડા કાપી થોડા કોડીયાને માખણ લગાડી તેમા મુખી બાજુની કાનારી છરી વડે સરખી કાપવી પછી તાજાં ત્રણ મહાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કકણુ કફ ચઢાવી બેઉ બેળવું અને રાજખરી, સ્ત્રોખરી અથવા કરટ જેલી યા જામ રતલ ગા ને ધિગારે પીગળાવી તેમા જરા જરા કરી મહા બેળીને ઉતારી એ મેળવણીથી કોડીયા ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમા દસ મીનીટ બુજવા.

ટાઈલેટ ૨ જ.

ઉપર લખેલા ટાઈલેટ પ્રમાણે કોડીયામા પફ પેસ્ટ મુખી તેમા રાજખરી જામ ભરવી અને થોડો પફ પેસ્ટ ટાઈલેટનો બનાવી તેની એક ઈંચના છથા ભાગ જેટલી પતળી ચીપ કાપી તેને વળ દબ ઝીણી જાળી પડે તેમ તેને કોડીયાની ઉપર ગોઠવી છેડા દાખી લઈ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બુજવા.

ટાઈલેટ તાપીયોકાનાં.

તાપીયોકા તોળેલા શેર ગ ને સોજ ધોઈ પાણીમા ચેરવી સુકા કરી તેમા એક શેર કુધ નાખી તદન ઘટ કરીને ઉતારવું અને થડા થાયને તાજાં બે મહાની દાળને દોહવી સફેદીને કકણુ કફ ચઢાવી તે તથા મીઠાસ પુરતી આડ બેળી લી બુનો રસ એક ચમચી નાખી ટાઈલેટ પેહેલામા લખ્યા મુજબ કોડીયામા પેસ્ટ પાથરી તેમા ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા બુજવા.

ટાઈલેટ સાગુચોખાનાં.

ટાઈલેટ તાપીયોકાના છે તેજ મુજબ પણ પાણીને બદલે કુધમા સાગુચોખાને સીજવીને પછી બનાવવા

ટીટોરી.

ટીટોરી તથા કાદા દરેક શેર ૧, ધી શેર ગા, નાળીયેર ૧ા, કોથમીર ઝુડી ૮, મોઝા લીલા મરચા ૮, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ગ, ધાણા જીરાનો મસાલો તોળો ૧ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ગા.

નાધાંયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાનું અડધા શેર દુધ કાઢવું અને અડધાને ઘણું બારીક પીસ્તું આમલીમાં એક પાથેર પાણી રેડી કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખી તેનું ડોહર કાઢવું. ટીટોરીને ચુંદીને સોજી ધોવી કાચમીર મરચાને ઘોષ કાચમીરના કુમળા ડાખળા સાથેજ પાદડા લઈ મરચા સાથે પીસી આડુ લસણને છોલીને છુંદવું પછી કાદાને છોલી સેવ જેવા બારીક કાપી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલી મા ધીમા તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમાં પીસેલું નાળીયેર નાખીને લાલ કરીને બધા મસાલા તથા ટીટોરી નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી નીમક નાખી ઢાકીને નીચે બળતે રાખવું અને ટીટોરી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહર રેડી ધીપર આવેને ઉતારવું.

ટીટોરી કાઢવાની રીત.

ટીટોરી કાઢવાના સફેદ ચપટા વાલ આવેછે તેને ત્રણ કલાક થ ડા પાણીમાં ભીનવી રાખવા ચણાની ટીટોરી કાઢવી હોયતો તેને ચોવીસ કલાક પાણીમાં ભીનવવા પછી પાણીમાંથી કાઢી ભીનવેલા કપડાને છાલકા ટોપલી યા કરદીવાના ઢાકણામાં પાથરી તેમાં વાલ યા ચણા મુકી તેની ઉપર કપડાના ચારે છેડા ઢાકી લેવા અને તેની ઉપર અવાર નવાર પાણી છાટ્યા કરી વાલ યા ચણાની અદરથી ા ઇચ્છ જેટલા પીલા કુટેને તેમાંથી કાઢી અમથુ છોલતા મેહનત પડેછે માટે થ ડા પાણીમાં નાખીને પછી છોલવું ખીજી રીતે ટીટોરી કાઢવી હોયતો મટોડીની જમીનમાં ખાડો ખોદવો અને વાલ અથવા ચણાને રેતીની સાથે ભેળીને ખાડામાં ભરી તેની ઉપર એક ઇંચ જેટલું જાડું રેતીનું પડ પાથરી ઉપર મુજબ પીલા કુટે લા મુધી દરરોજ તેમાં પાણી સીપવું પછી કાઢી ઉપર મુજબ ઘોષ પાણીમાં નાખીને છોલવી તોળેલા વાલ શેર ૧ ની કાઢેલી ટીટોરી તોળેલી શેર ૨ ને આસરે નીકળશે.

ટાંકલી કેમ બનાવવો.

વેલાતી પડાની ખાડ (લોફ શુગર) ને ઘણીજ બારીક દલાવવી અને અરખી યુ દર રતલ ૧ ને અડધા શેર પાણીમાં બરાબર પીગળાવવો પછી સાફ માર્બલ ઉપર ખાડનો ઢગળો કરી તેની વચ્ચે ખાડો પાડી તેમાં ઘટે તેટલોજ પીગળાવેલો યુ દર રેડી રોટલીનો યોચો ખાડો ખાડે

તેવું સોજી છરીથી ચેળવીને નરમ કરી કોષપણુ જાતનું ઍસેન્સ યા સુક કે તજ અથવા ખીજો કોષપણુ ઍવી ચીજનો ધણોજ ખારીક પાઉદર નાખી સારીકાની ચેળવવુ. લારખાદ ઍજ પયરની ખીજો ખોરકુપર થોડો સ્ટાયે લભરાની તેની ઉપર ઍ ખાડ સુકી સફાઈદાર લીસી વેળણુથી ઍક ઇચના આઠમા ભાગ જોટલું વગી તેની ઉપર સ્ટાયે તથા દલેલી ખાડ લભરાની હથેલી ફેરવીને ઉપર સફાઈ કરીને પછી પત્રાના ખોલાથી ગોળ યા ખીજ કોષપણુ આકારની ટાકલી કાપી પાટીયાં ઉપર છુટી છુટી સુકી તડકે સુકવવી અથવા સુકાવા માટે જરાવાર થ ડી ભટ્ટીમાં સુકવી. પડાની ખાડને બદલે ધણી સોજી સફેદ ખારીક જુગ ખાડ પણ આલશે. પણ બનતા સુધી પડાનીજ લેવી

એ રતલ ખાડની ટાકલીમા જાયફળનું તેલ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ નાખવુ સવા રતલ ખાડમા સુકનો, લવંગનો યા તજનો ધણોજ ખારીક પાઉદર તોળા ૨૧ નાખવો એ રતલ ખાડમા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા, લાંબુ, રાજબરી અથવા પેપરમીન્ટ યા ખીજું કોષપણુ જાતનું ખાવાને બરનુ ઍસેન્સ યા તેલ ભેળવુ અને રંગીન ટાંકલી બનાવવા માટે Briton's Vegetables Colour માનો કોષપણુ જાતનો રંગ થોડો નાખવો

ડોહરૂં ગોળ આમલાનું.

સોજો ગોળ શેર ૧, કાદા શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦૧, ધી તોળા ૫, ચોખ્ખાનો અથવા ચણાનો આટો તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો તથા છુંદલું જીરું દરેક તોળો ૦૧, દલેલી હળદ વાલ ૫ (એઆની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડા, ખોરા લીલા મરચા ૨

ઍક શેર થ ડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણુમા ઍક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુ છો ફેંકી દઈ ગોળનો ભુકો કરીને ઍ ડોહરામા પીગળાવી જાંજરા કપડાથી અથવા કુરતીનની નેટનાં કટકાને ઘેવડ કરી તેમાથી ગાળવો. કોથમીર મરચાને ઘોંધને ધણુ ખારીક કાપવું. પછી કાદાને છોલી ધણુ ખારીક ભુકો કાપી તદન કલધવાળી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી તેમા બધા સામાન ભેળી તેને લાલ ભુંજીને છેલ્લે આટો ચેળવી તે જરા ભુંજીને પછી માહે ગોળ

આમલીનું ડોહરું રેડી નીમક નાખી બધું ભિળીને બરાબર એક કકરો પાડીને ઉતારવું સેકતાની સીંગ હોયતો માટી છ સીંગને છાલી તેના સવા ઇંચ લાંબા કકડા કાપી તેની વાખ યા દોરાથી કુડીઆ બાંધી નરમ બાણીને ગોળ આમલીનું ડોહરું રેડયા પછી કકરો પાડતી વેળા માહે સાથે નાખવી. એ ડોહરું મળાહનું થાયછે. ખીચડી સાથે એ ડોહરું ખાવું.

તળના દ્રાંપસ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, તળનો ઘણોજ ખારીક પાઉદર જેવો ભુકો તોળો ૧૧ અથવા તળનું તેલ ચમચી ૧૦.

ખાંડમા એક પાથેર થડું પાણી રેડી તળનો ભુકો અથવા તેલ ભળી ઇગારે મેલી ઘણું ઘાડો શીરો કરવો શીરો તૈયાર થયેલો તપાસ્વા માટે ચમચામા જરા કાઢીને રકાખીમા થડું પાણી ભરી તેમા જરા નામવો જો શીરો પાણીમા પથરાઈ જાયતો નહીં થયેલો સમજવો, પણ એક ગમ ઠરેલો રેહતો તૈયાર થયેલો જાણી ગુર્નજ ઉતારી ઓલીવ ઓઇલ લગાડેલા તદનજ કલઈ ભરેલા સફાઈદાર લીસા પુનચામા રેડવો અને જરા બધાવા આવેને નાના કકડા થાય નેમ કાપ સુકી બરાબર બધાયને કટકા કાઢવા

તરકીશ દીલાઈટ.

સોજી જલેતીન આઉસ ૧ (તોળા ૨૫), જાદી છુંદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા લોફ શુગર અને તે નહીજ હોયતો પછી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ત્રણમાનું જે હોય તે રતલ ૧, ઘણોજ ખારીક પાઉદર જેવી દલેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વેનીલાનું એસન્સ ટીપા ૪૦, લેમનનું ટીપા ૨૫ અથવા ગોલાખનું ટીપા ૮, લીસો રંગ અથવા રંગ આઈસક્રીમનો ખપ સુજબ

એક પાથેર થડા પાણી સાથે જલેતીનને કોડીનાં વાસણમા અડધા કલાક યા તેથી પણ વધુ વખત બીનવી રાખવું. તે પછી ખાંડને એક પાથેર પાણી સાથે તદનજ કલઈ ભરેલા વાસણમા ધીમી આવે સુકી બધી ખાંડ બરાબર પીગળી જાયને તેની અંદર પાણી સાથેજ જલેતીન નાખી રૂપાનો ચાલાકડાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો કારણ એમજ રાખ્યાથી

ઉભાથે. અંદર શીલુ આવવા માડેને માહેથી ચમચાને ઉંચકીને આડો પકડી તેની ઉપર વળગેલી મેળવણીને પાછી અંદર ટપકવા દેવી એ રીતે અવાર નવાર તપાસ્યા કરવું અને ચમચા ઉપરથી પતળું રેલાની કાની ઉતરે નહીં પણ મેળવણી ઘણી ઘટ થઈ અંધાય તેવી જરા કઠણ જેવી ચમચાની ઉપરથી પડવા લાગે ત્યારે ઉતારવું અને શાકરીયા ખાડ નાખેલી હોયતો ઉપર મેલ અંધાથે તેને ચમચાથી કાઢી નાખી મેળવણી તદ્દન નીતરી કરીને પછી ઉપર ત્રણ જાતનું એસેન્સ લખ્યું છે તેમાનું કોઈપણ એક જાતનું લખ્યા જેટલું જ માહે ભેળી જે દીલાઈટ ગોલાખી કરવી હોયતો રંગ આપસફીમનો છે તે મેળવણી લાલ દાડમના રંગની થાય તેટલો જરા જગ કરીને ભેળવો. એકદમ નાખ્યાથી ઘણું લાલ થયેતો શાલથે નહીં. જે લીલી દીલાઈટ કરવી હોયતો વેંછડેબલનો વેલાતી લીલો રંગ આવેછે તેનાં ફકત ચારથી પાંચ ટીપાં જ ભેળવો. પછી એક ઇંચ જાદી દીલાઈટ થાય તેટલી સેજ પણ ખોપડી નીકળેલી નહીં પણ તદ્દનજ આખી એનેમલની અથવા કોડીની થાળી યા મોટી સુપ પ્લેટને પાણીમા ભોળી કાઢીને પછી તેમા એ મેળવણી રેડી થડ થાયને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું અને બરાબર ડરીને અંધાયણું લાગે તો પછી કીનારીપરથી અંગોઠા વડે અળથું કરીને ઉપાડી જેવું અને ઉપડે તેવું લાગેતો પછી દલેલી ખાડમા ફોર્નફ્લોઅર ભેળી તે દીલાઈટની ઉપર જરા છાટીને હાથ વડે બરાબર ચોપડવું. પછી સાફ ટેબલ અથવા ગોળ પાટળા ઉપર એ ખાંડ છાંટી સુપ પ્લેટ યા થાળીમાની દીલાઈટની અળગી કીધેલી કીનારી તરફથી ચુ થાય નહીં તેમ આખી બધી દીલાઈટને આંગળાથીજ ઉપાડીને ટેબલ યા પાટળા ઉપર ઉલટાયલી કાઢવી અને તે ઉપાડેલા પડની ઉપર એજ ખાંડ પુરતી છાટીને પછી હાથે ચોપડી ચાલતી ધારદાર છરી વડે એકથી સવા ઇંચ જેટલા સમચોરસ કકડા કાપી તેને પેહેલે ખાડમાં ખરમાટીને પછી બધાં પડ ઉપર હલકે હાથે દાખી દાખીને પુરતી ખાંડ વળગાવવી. એ દીલાઈટ ઘણી સરસ થાયછે જે પીળા રંગની દીલાઈટ કરવી હોયતો દીલાઈટ કરવાની આગમચ એક ચમડી ભરી સોજ ખરી કેસરને જરા સેકી ખલમા બારીક વાટીને અડધી ચમચી કકડતા પાણીમા બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખવી અને ઉપલી રીતે દીલાઈટ બનાવીને ચુલથી ઉતાર્યા પછી તેમા લેમનનું એસેન્સ તથા શીકા પીળા રંગની થાય તેટલાં થોડા ટીપા કેસરનો રંગ ભેળવો, પણ ઘેરો રંગ કરવો હોયતો

ચોડાં ટીપા વધારે નાખવાં પણ એ રંગ છેક ધણે નાખવા નહી, તેથી કેસરનો સ્વાદ આવશે. કદાચ ઉપર લખ્યું છે તેમ ચોવીસ કલાકમા દીલાઈટ બંધાય નહીતો પછી ખીજે એક દાહડો વધુ રાખીને પછી કાઢવી રંગીન દીલાઈટ પસંદ નહી હોયતો કોઈપણ જાતનો રંગ નાખવો નહી. વૃત્તેજ ખાવા માટે દીલાઈટ જોઈતી હોયતો આધસના નાના કકડાઓને એક થાળીમા મુકીને પછી દીલાઈટ ભરેલું વાસણ તેની ઉપર મુકવું, તેથી ચોડા વખતમા બધાજ જશે પછી ઉપલીજ રીતે કાઢીને ખાંડ લગાડવી. પણ એ આધસને લીધે પસરયા કરેછે અને વધુ વખત રેહતી નથી કેરોસીનના ચુલા ઉપર એ મજાહની બની શકેછે

ત્રાઈફલ.

રાજબરી જામ રતલ ૦૧, બદામના ઝીણા મકરૂન તથા રેતેફ્યા ખીસ્કીટ દરેક રતલ ૦૧, ખીસ્કીટ સેવોય ૨૬, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૫, શેરી પાઈટ ૫૧, નાના સ્પજ કેક ૬ વજન તોળા ૧૮, બદામની ખીજ તોળા ૨૧, ઈડા ૩ ની સફેદી, વીપ્સી કેકમા રેડવા માટે તેમાજ લખેલું છે તેવું તૈયાર બનાવેલુ કસ્ટર ભરેલુ પાથેર ૨

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી તેર સેવોય ખીસ્કીટને એક પડે બધી જામ ચોપડીને ખીલોરના ગોળ ઉડા દીશમા જોલીનુ ૫૩ ઉપર આવે તેમ સરખી ગોઠવીને પછી બાકીની તેર ખીસ્કીટને તેની ઉપર દાખીને મુક્યા પછી તેની ઉપર શેરી રેડી બે કલાક રાખી બધા માહે પચવા દેવો. ચારબાદ તેની ઉપર મકરૂન તથા રેતેફ્યાને ગોઠવી તેની ઉપર સ્પજ કેક સફાઈથી સરખા મુકીને તેમા બદામની સ્લાઇસ ખોસીને ઉપર કસ્ટર રેડવુ. પછી ઈડાની સફેદીમાં ખાંડ નાખતા જઘને કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ઉપરથી રેડવી

ત્રાઈફલ ૨ જી.

મોઠા સોજાં દસ સપરચનને છોલી અંદરનો ગાઠ કાઢી નાખી બાકીનાની પતળી કાતરીઓ કાપવી અને તેને એક કલ્હ ભરેલી તપેલીમા સોજા ખાંડ રતલ ૦૧, અડધા લોંબુની બારીક કાપેલી છાલ તથા નાના નવ ચમચા પાણી સાથે ઢાકીને ઇગારે મુકવુ અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી ઉઘાડીને થડુ થવા દેવુ ત્યારબાદ તાજાં બે ઈડાની

દાળને દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી એ બેઉ ભિળી તેમાં ખીજ ખાંડ રતલ ૦ તથા અડધો શેર કુદ મેળવી ચુલે ધુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ઉતારી કુકું થાયને સપરચનની મેળવણીમાં ભિળી એક દીશમાં ગોઠવવુ પછી ભરેલી એક પાથેર કીમ લઈ તેમાં હઠી તોળા ખાડ તથા એક ચમચી વેનીલાનુ ઍસેન્સ મેળવીને દીશમાની મેળવણીની ઉપર રેડવું.

તળેલા ચોખા.

એક ટીપરી રાધવાના સોજ ચોખાને ચુંડી સોજ ધોધ એક પાથેર કુદ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે સોજ તપેલી મા ઇંગારે સુકવું અને બધુ કુદ સુકાઈને તદન કઠણુ થાયને ઉતારી સાફ પાટીયાંની ઉપર ઘડાંને આટો ભભરાવી તેની ઉપર રાધેલા ચોખા ચુકી તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણુ ફેરવીને પોણી ઇચ જાડુ કરવુ. પછી બંધાઈને કઠણુ થાયને તેના ત્રણ ઇચના સમચોગસ કટકા કાઠી ધીમા લાલ તળીને બેઉ પડ ઉપર ખાડ ભભરાવવી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોખડવી

તળેલા પઉવા.

સોજ નવા એક ટીપરી પઉવાને નવટાક ધીમાં બદામી રગના તળવા, અડધા નાળીયેરને ઝીણા દાતાની ખમણીથી બારીક ખમણવુ, ૦ તોળા નીમકને બારીક વાટવું, ચાર ઝુડી કોથમીરના પાદડાંને ધોધ કોરડા કરી બારીક કાપવા, દલેલા મરી તોળો ૦ લેવાં અને એ સઘળા સામાનને ભિળી તેપર લીચુ નીચવીને ખાવુ.

તળેલી કોળમી.

પેટી તાજ કોળમી કુડી ૧૧, ધી પાથેર ૧૧, કાદા તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૪, લીલા મરચાં તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણની કળી ૧૫, જીરૂ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળા ગરી ૨૦, નીમક ખપ સુજા.

કોળમીને સમારી અંદર નેસ હોયછે તે કાઢી પુરવુ નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજ ધોવી કોથમીરને કુમળાં ડાંખળા સાથેજ લઈ મરચા સાથે ધોઈને કોરડી કરી આડુ લસણને છાલીને ધોવુ. કાદાને છાલવા. પછી બધા સામાનમા ઉપસેલી ભરેલી

એક ચમચી નીમક નાખીને બારીક પીસી તેમાં કોળમીને ખરમાટી પ દર મીનીટ રાખ્યા પછી મોટી કઠાઈમાં ધી કકડાવી તેમા મસાલા સાથેજ કોળમી નાખી ઢાકીને ધીમી આગે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નરમ થઈ ધીપર આવેને ઉતારવુ કોળમી ઘણી મોટી હોયતો એકથી સવા કુડી લેવી. પણ તે અરથે નહી માટે ઠાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવુ પણ તે અદર રેડવુ નહી અને કોળમી ધીપર આવેને ઉતારવુ. ખટાસ પસ દ હોયતો ચીચોરા કાઢેલી એ તોળા આમલીને નાના પાત્ર ચમચા સરકા સાથે કોડીના વાસણમાં એક કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરે કાઢી કોળમી અરે પછી માહે ભેળવુ અને ધીપર આવેને ઉતારવુ સાધારણ રીતે કોળમી તળવી હોયતો ઉપર મુજબ કોળમીને થોયા પછી દલેલી હળદ, મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તે કોળમીને લગાડવુ અને ઉપર લખ્યા જેટલુ ધી કકડાવીને ઉપલી રીતેજ એ કોળમીને તળવી એમા આમલીનુ ડોહરે નાખવુ નહી

તળેલી તલ્લી.

સોજ બકરાની તલ્લી ૩, ધી તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૨, મોડુ લીલુ મરચુ ૧, દલેલા મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથેજ લઈ મરચા સાથે ઘાઇ કોરડી કરીને પીસી તેમા બાકીનો બધો સામાન ભેળવો પછી તલ્લીને સાફ કરી ઘાઇને ઉપસેલી ભોરડુ પર બે છુટા આડા કાપ મુકી બધો મસાલો લગાડી ધીમે બળતે ધી કકડાવી તેમા તલ્લી મુકી તળાલી વેળા તવાથા વડે દાખ્યા કરવી અને બેઉ પડ બરાબર તળવા

તળેલી બદામ દરાખ.

બદામની ખીજ, કીસમીસ દરાખ, સોજુ ધી તથા સફેદ મેદા ખાડ દરેક શેર ૦૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી હોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બદામને છોલી આડા બે કકડા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરી બેઉને સોજુ ઘાઇને કોરડું કરવુ. પછી ધીને કઠાઈમા ધીમે બળતે મેલવુ

અને માહેથી બરાબર ધુ' માડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આધરાની અમચે ફેરવ્યા કરી શીકી લાલ થાયને તુર્ત આરાથી બધી કાઢી લઈને પછી અંદર દરાખ નાખીને લાલ તળવી, કાળી જેવી કરવી નહીં પછી કાઢીને બદામમા નાખી માહે ખાંડ ભેળીને અમથી ખાવી અથવા સી ગર થા સમાસામા ભરવા લખેલુ હોય તેમા એ બરવુ ધીમાથી બરાબર ધુ માડો નીકળવા અગાઉ તેમા તળવા માટે કાષ્ઠપણુ નાખવુ નહીં કારણુ તેવાં ધીમાં નાખ્યાથી પછી કકરૂં થતું નથી માટે એમજ કકડાવવુ જોઈયે.

તળેલા બોટી પટેટાની સળી.

નર બકરાના તેસ વગરના સોજ નકી ગોસ્તની મોટી સોપારી જેટલી પદર બોટી લેવી અને તેનો ખીમે થઈને ગોસ્ત છુટુ પડી જાય તેમ નહીં તોપણુ બેઉ પડને ઢીમડા ઉપર છરા વડે બરાબર છુદવા પછી સવા તોળો આડુ તથા પાચ વાલ લસણુને છોલી છુ દીને તેનો રસ કાઢી તેમા વાટેલુ નીમક ૦૧ તોળો ભેળીને તેમાં બધી બોટીએને મેળવીને એક રકાખીમાં પાશે પાશે મુકી બેથી હઢી કલાક ચાળણી યા બોયા તળે ઢાકી રાખવુ તેટલા થોડા પટેટાને નરમ નહીં પણ જરા કઠણુ જેવા બારી છાલ છોલીને તેના પણુ બોટીના જેટલા મોટા વીસ કટકા કાપવા અને બોટી આથીયાને બરાબર વખત થાય પછી બોટીએ જે છુદ્યાથી અપડી જેવી થઈ જાયછે તેને વીટાળીને પાછી ગોળ કરીને પછી નવા બુતારાની સળીના પાચ ઇંચ લાખા પાંચ કટકા લઈ તેમા એક પટેટાનો કટકો અને એક બોટી એમ ગાળે ગાળે બધું અકેકને અથડાવીને ખોસવુ પછી એ ઇડાને ભાજ તેમા બે અમટી નીમક નાખી બરાબર દોહવીને પતળા કરી સળીમા ભરેલાની ઉપર આગળાથી બરાબર ચોપડીને પછી પાંડતુ કીમ પાયરી તેમા સળીને રાળીને દાખીને તેની ઉપર પુરતુ વળગાવવુ સારખાદ પેણુમા ધી કકડાવી તેમાથી ધુ માડો નીકળેને બારી રહેલા છડામા સળીએને પાછી ફરીથી બોળીને પેણુમા મુકી બધી તરફથી એક સરખી શીકી લાલ કકરી તળવી. થોડા ધીમા એ સળી તળી હોયતો લોઢીની ઉપર થોડું ધી કકડાવવુ અને તૈયાર કીધેલી સળીએ તેમા મુકવી પણુ એ રીતે તળતાં સળીની ત્રણુ ભોરડુપર ધાર થાયછે માટે એક તરફથી તળાયને ફેરવીને બીજી ભોરડુ અને તે પછી ત્રીજી તરફથી મજાહની કકરી પણુ શીકી લાલ તળવી. ઉપર મુજબ આથવાને બદલે પટેટાના હાડીઆપમાં

ખીજી રીતે ચાપ બનાવવા માટે જે મસાલો લગાડવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવીને તેમાં બોટીઓને બે કલાક આથી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે એ બોટી સળીમાં ખોસીને એજ રીતે તળવી. રાધેલા ગોસ્તના સળી બનાવવી હોયતો નેસ વગરના નકી ગોસ્તની ઉપર લખ્યા કરતા જરા મોટી પદર બોટીને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઘણી નરમ નહીં તોય બરાબર ચરેલી અને સેજ એવી સાથની પકાવી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે સળીમાં ખોસી એની ઉપર એમજ પુરતું ક્રીમ વળગથે નહીં માટે આખી સળીની બોટી તથા પટેટાની ઉપર જરા એવી ચોપડીને પછી બોટી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ક્રીમ પાથરીને તેપર મુકી દાખીને બધે પુરતું ક્રીમ વળગાવવું અને એ મસાલાની કરવી હોયતો પટેટાના હાડીચાપમાં ખીજી રીતે બનાવવા સારું જે મસાલો છાપેલો છે તેવો મસાલો બનાવવો ચા એ ચાપ ખીજી રીતે કરવા માટે બે રીતનો મસાલો કરવા છાપેલું છે તેવો મસાલો કરવો અને એ ત્રણમાંથી જે એક રીતે મસાલો કાઢી હોય તેને ખારી રાધેલી બોટીઓની ઉપર ચોપડીને પછી બાફેલા પટેટા સાથે સળીમાં એ બોટી ખોસી એ કોઈખી રીતની સળી હોય તેને ક્રીમ લગાડી ઇડામાં બોળીને ઉપર મુજબ તળવી.

ખીજી રીતે બોટીની સળી કરવી હોયતો ઉપર આથવામાંટે ગોસ્તની બોટી કરવા લખેલું છે તેના કરતા જરા મોટી અધાર બોટીઓ લેવી અને તેને તેજ રીતે છુદ્યા પછી પોણા તોળો આડું તથા લસણની જાદી ત્રણ કળીઓને છોલી છુદીને તેમાં વાટેલું નીમક ા તોળો ભળીને બોટીની ઉપર એ જરા જરા બધે સરખું ચોપડી એક સુપ પ્લેટમાં મેલી તે બરાબર ડુંબે તેટલો જલદ સરકો તેની ઉપર રેડીને ત્રણેક કલાક આથી રાખ્યા બાદ સરકામાંથી કાઢવી અને ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાને છોલી તેની એક ઈંચના વ્યાસની અને અડધી ઈંચ જાદી બની એક સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને એક સળીમાં ચાર પટેટાની કાતરીઓ અને ત્રણ ગોસ્તની બોટીઓ અડકને ગાળે ગાળે અથડાવીને સરખી ખોસ્વી તે પછી ઉપર મુજબ દેહવેશા બે ઇડામાં સળીને બરાબર બોળીને પછી પાતળાપર ક્રીમ પાથરી તેની ઉપર સળીને હથેલીથી રાળીને પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા બાદ પેણામાં વી કકડાવીને તેમાં મજાડુની કકરી લાલ તળવી.

કીમ લગાડયા પછી ઝિને છેલ્લે ઇંડુ લગાડવું નહીં ઝિ સળી મળહની સરખી ગોળ ઝિને જાદી થાયછે માદીનું ગોસ્ત ચરતું નથી માટે હમિય નરતું ગોસ્ત લેવું.

તળેલી સાંધ.

સાંધ કોળમી, અબાર અથવા સાંધનો આઝિ વીવીધ વાનીમાં છાપેલાછે તેમા લખેલી રીતે સાંધને બારી કોટળાં ભાજીને માસ કાઢી તેના માટી કોળમી ના જેટલા કટકા કાઢીને તે પચીસ તોળા લેવા ત્યારબાદ આઝિજ ચોપડીમા તળેલી કોળમીમા બે રીતથી તળવા લખેલુછે તે બેમાની જે ઝિંક રીતથી તળવી હોય તે પ્રમાણે તેટલોજ સામાન લઈ કોળમીને બદલે ઝિ સાંધના કટકાને તેમજ તળવા

તળેલું પાંઉ.

દોઢ પાશર દુધમા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાડ, ખુબ દોહવેલું ઝિંક તામ્બુ ઇંડુ, ઝિંક ચમચી ગોલાબ તથા વેનીલાનું એસેન્સ ૧૦ ટીપા ભેળવું ઝિને નાની ગોટળી અથવા પેટીના પાંકની પોણી ઇંચ જાદી ત્રણ કાતરીઝિને તેમા ભીનવી રાખી બધું દુધ પચે પછી નવટાક ધીને પેણામા કકડાવ્યા બાદ ઇગારે રાખી લાલ પાઉ તળવું પાઉમાં પચતા કદાચ દુધ વધેતો પેણામા કાતરીઝિ મુક્યા પછી જરાવારે ચમચા વડે તેની ઉપર જરા જરા રેડીને માહે પચાવવું

ઝિંક પાશર દુધમા ઉપસેલા ભરેલા નાનો ઝિંક ચમચો ખાડ ભેળવવી પછી કોઇપણ જાતની જેલી ઝિંક નાનો ચમચો ઉપસેલા ભરેલા લઈ તેને ચમચાથી ભાજી કલઈ ભરેલા ઢાકણમા ઇગારે પીગળાવીને ઉતારવું ઝિને ગરમ જેલીમા દુધ ફાટી જાયછે માટે તદન થંડી થયા પછી તેમા જરા જરા કરી દુધ ભેળી તેમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણેની પાઉની બે કાતરીઝિ બોળી રાખી બધું દુધ પચે પછી તળવું ઝિ જેલી સાથેનું દુધ દુધપાકના જેવું ઘાડું થયાથી પાંકમા જલદી પચવું નથી, માટે રહી જાયતો ઉપર મુજબ તળતી વેળા નાખવું ઝિ પાઉ મળહતું પોચું થાયછે.

પાઉની દોઢ ઇંચ જાદી બે કાતરીઝિને પુરતું મીઠું કીધેલું દોઢ પાશર દુધમાં ભીનવી રાખી બધું દુધ બરાબર પચેને ધી કકડાવી ઇગારે તળી કાટીને જરા થડું ચાયને ધારદાર સાફ છરી વડે કાતરીઝિને વચમાથી

ચીરી બે કાતરીઓ ફરીને છુટી પાડ્યા પછી કોઈપણ જાતની જામ યા જૈલી તેના કાપેલા ભાગની ઉપર બરાબર ચોપડીને તેજ તરફથી બેડ કાતરીઓને પાછી સાથે વળગાવીને જૈલી વચમાં લેવી અથવાતો ચોણી ઇમ જાદી ચાર કાતરીઓમાંથી ચીરીયા વગર બે કાતરીઓને એક પડે એમજ જૈલી યા જામ ચોપડીને તેની ઉપર ખીજી કાતરી વળગાવીને પછી દુધમાં ભીનવ્યા બાદ સ ભાળથી તળિયું અડધું દુધ અને અડધી કીમ ભેળીને લીધાથી વધારે સારું ટેસ્ત થાયછે

ઉપર લખ્યા સુજબની કોઈપણ ચીજ દુધમાં ભેળીયા વગર ફક્ત ખાડ નાખીને મીઠા કીધેલા અમથા દુધમાંજ પાઉની કાતરીઓને ભીનવી બરાબર દુધ પીયે પછી માખણમાં અથવા ઘણું સોજાં ઘીમાં ઇગારે લોઢીપર કકરે તળીને સીક માણસને આપવું અથવા એજ ભીનવેલા પાઉને માખણ યા ઘી વગર ઇગારે લોઢી ઉપર મજાહતું શીકા લાલ રંગનું પોચું બુજીને એ હલકો ખોરાક સીક દુધમાંજ અથવા નાના બાલકને આપવો.

તળેલા કાંદા પટેટા.

વચલા કદના સોજા એક શેર પટેટાને છોલીને તેનાં જાદા જેવાં વેફર કાપવા અને એ ડુબતા ઉપર રેહ તેટલા પુરતા થડા પાણીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ અમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં વેફરને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને સોજા ધોવા ત્યારબાદ એક પાથેર મોટા કાદાને છોલી ઘણું બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઠાઈયા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેર ધી નાખીને તેમાં કાંદાને બદામી રંગના કકરા તળીને કાઢી લીધા પછી વેફર નાખવા, પણ તેને વાર વાર ફેરવવા નહી તેથી ભાગી જશે, માટે હેઠથી થોડા તળાય પછી સ ભાળથી ફેરવી એજ રીતે ઘણું વખતે પાછા ફેરવી બદામી રંગના બરાબર તળાયને માહે કાદા ભેળીને જરાવાર પછી ઉતારી થોડાં ધી સાથેજ કાઢવાં એ કાદા પટેટા સારા લાગેછે.

તળેલાં કાલુ.

એમ કેહછે કે મેથી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં આવતાં કાલુ ખાધાથી અવચુણ થાયછે માટે બાકીના ખીજા બધા મહીનામાં મળતા સોજાં કાલુ અપ જોગા લેવા અને તેના કોટળાં ભાંજીને માહેથી માસ

કાઢી તેમા કાંકરી હોયછે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ધોધ પાણીમા જરા નીમક નાંખીને તેમાં ચુલે બાણીને ચાળણી યા બોયામાં કાઢવાં ત્યારબાદ કાણુનાં મીજાંન પ્રમાણે થોડી કોથમીર મરચાને ધોધ કોરકુ કરી પાતાપર પીસીને તેનો રસ કાઢી તેમા જરા દલેથી હળદ, મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળીને તેમાં કાણુને ખરમોટી અડધા કલાક કોડીનાં વાસણમા આથી રાખ્યા બાદ માહેથી કાઢીને પાંઉતુ ક્રીમ યા રવો લગાડી ઇડા દોહવી તેમા બોળીને ઘી અથવા સોજાં ચરખીને કઢાઈ યા પેણામા બરાબર કકડાવીને તેમા તળવા મસાલાના પમદ નહી હોયતો અમયાં નીમક મરીમા આથીને પછી ઉપલીજ રીતે તળવા

તળેલાં કેળાં.

વસઈના પાકા કેળાને જરા ઘોળી પોચા કરીને છાલ છોલીને અકેક ઇચ્છ જાદી કાતરીઓ કાપવી અને કઢાઈમા ઘી કકડારી તેમા કેળાની કાતરીઓને પાથે પાથે મુકી ધીમે બળતે યા ધગધગતે ઇગારે રાખી એક પડ જરા લાલ થવા આવેને તવાથાથી ફેરવી ખીજી પડ એમજ તળાયને તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરી અવાર નવાર કેળાને દાખ્યા કરવા, તેથી મજાહના કકરા અને ચીવટ થશે કેળાં બરાબર લાલ તળાયને આધરાની અમચે કાઢી કઢાઈમા ઉપરથી દાખી માહે ઘી હોય તે નીકળી જાયને રકાખીમા મુકી ઉપર થોડી ખાડ ભભરાવવી જો કેળા સેજ કાચા જેવા હોયતો તેને ટેબલ ઉપર મુકી હથેલી વડે ઘણા ઘોળીને પછી છોલી કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબ કકડાવેલા ધીમા નાખી સેજ લાલ થાયને તવાથાથી દાખીને કાતરીઓને પોહળી કરવી અને એક પડ તળાય પછી ફેરવી નાખી ખીજી અડધુ તળાવા આવેને એમજ દાખ્યા કીધાથી કેળા કાચા જેવા લાગશે નહી પણ તળાયા પછી મજાહના કકરાં ચીકી જેવા ચીવટ થશે

તળેલાં કેળાં ૨ જાં.

વસઈનાં જાદાં પાકા કેળાને છોલી અકેક કેળાના ત્રણ ત્રણ કકડા કાપીને પછી તે અકેક કકડાને છરીથી ઉભા ચીરી છરી વડે માહેની નેસ કોતરીને કાઢી નાખ્યા પછી કેળાને તોળીને એક રતલ લેવા અને એક કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી માહે ખાંડ તોળા પાચ તથા નવટાક ધી

ભેળી અડધા પાથેર પાણી રેડી ઢાકીને ઇંગારે મુકી ઢાકણ પર પાણી આપી જરાવારે ઉંધાડી હેઠે લાગે નહીં માટે મોટા ચમચા યા નાની કરછીથી ભચડીને પછી ઉંધાડુ જ રાખી અવાર નવાર ભચડયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને બધું બરાબર મળી જઈ કઠણ થાયને ઉતારી મોટી સુપ પ્લેટમાં કાઢી ચમચાથી મસળી માવા જેવું કરી સેજ પણ ગાગડો રાખવો નહીં પછી છુ દેલી એળચી તથા જ્યક્ષ્ણ દરેક અડધા તોળાને એ કેળામા મેળવવું અને થડુ થાય અને હાથને વળગે નહીં પછી નાની સોપારી જેટલા લીસા નહીં પણ ખડખડા જેવા ગોળા કરી તેને દાખીને જરા ચપટા કરવા અને મોટી કઢાઈમા પુરતું ઘી કકડાડી તેમા પાથે પાથે મુકી ધીમી આચ રાખી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તવાથાથી ફેરવી ખીજી એમજ તળાયને આધરાની ચમચે કાઢવા છોલીને નેસ કાઢેલા વચલા કદના છ કેળાનું વજન એક રતલ થાયછે એ કેળા સેજ કઠણ હોયતો ઘોળી પોચા કરીને છોલવા. ખીજી રીતે કેળા તળવા હોયતો કેળાને છાલ સાથેજ બાફી પાણીમાથી કાઢી છોલી છરીથી ચીરી નેસ કાઢી નાખી ઉપર મુજબ મસળી માવા જેવા કરી તેમા ઉપર લપેલા વજનની એળચી જ્યક્ષ્ણ ભેળીને ઉપર મુજબ તળવા મુકી કેળા કઢાઈમા જરા ચુ થાય તો તવાથા વડે દાખીને સરખા કરીને ઉપલી રીતે લાલ તળીને કાઢવા પછી ખાડ બભરાવીને ખાવા.

તળેલાં ભેજ.

બકરાનાં તાજ બે ભેજ ને થડા પાણીમા મોળી રાખીને પછી ઉપરની લોહીની જળી બધી બરાબર કાઢીને કુકા પાણીમા બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક પાથેર સરકામા એક પાથેર કકડતું પાણી નામી નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમા રેડી માહે ભેજ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફ્યા પછી કકડા કારી મસાલો માછલીનો વેલાતી લપેલાછે તે લગાડીને કકડતા ધીમા તળવા.

ઉપર મુજબ ભેજ ની જળી કાઢી અમથા પાણીમા કઠણ બાફીને કકડા કાપવા પછી મીલના પેહલા નંબરના ઘઉં ના ૦૧ રતલ આટામાં જરા પાણી ભેળી ઘટ કરી તેમા એક ઇંડાની દાળ, હડી તોળા માખણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી એક કલાક રાખ્યા પછી

તેમા ભેજના કકડાને ખરમોટી ધી કકડાવી તેમા તળવાં અથવા ઝે
ખાફેલા અઢેક ભેજના ત્રણ કકડાને અમથું જરા નીમક મરી લગાડી
ધીમા કકરા તળવા. ગમેનો આઝમે છેલ્લી રીતે આખા ભેજ ને તળવાં.

તાડી ઉની કીધેલી.

સોજ મીઠી બે બાટલી તાડી લેવી અને લસણની પાચ કળીને
છાલી હાથથી જરા ચોળીને તે તથા સપાટ ભરેલી ઝેક અમચી દલેલાં
મરી નાખી પીવાય તેટલી ધરીયામાંજ ઉની કરવી કકરા પડયાથી તાડી
ફાટી જાયછે તાડી ખાટી હોયતો માહે જરા ગોળ નાખવો ગરમ કીધા
પછી માહે ઝેક લીજીતી છાલ નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે. ધરીયુ નહી
હોયતો તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલી લેવી.

તાડીનો બટેરવો.

નરબકરાના ગર્દનના, બાવરાના અથવા કુટના સેજ ગોસ્ત સાથના
હાડકા રતલ ૨, મીઠી કડવી સોજ તાડી બાટલી ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો
નાનો અમચો ૧, ધાણા જીરાનો મસાલો તોળો ૧૧, આદુ તોળો ૧૧, ૧૧,
લસણ તથા દલેની હળદ દરેક તોળો ૧૦, મરીના દાણા ૧૦, લવંગ ૫,
કોયમીર ઝુડી ૩ ના પાદડા, મોટા લીલા મરચા ૪ તથા કુદનાનાં
પાદડા ૧૫ ઝે ત્રણડેને ધોઇને બારીક કાપેલું

મરીને જરા ખોખરા કરવા અને આદુ લસણને છાલી છુદીને તેનો
રસ કાઢી તેમા બધો સામાન ભેળવો. ગોસ્ત સાથના હાડકાના મોટા
કકડા કાપી છરાથી હાડકાને જરા ખોખરા કરી ઝેક વખત થંડા પાણીથી
ધોઇને મસાલામા ભેળી બે કલાક આથી રાખવુ. પછી ઝેક જીનનાં
વપરાયલા પણ સોજ આખા મોટા ધરીયામા આપેલું ગોસ્ત નાખી
તેમા બે બાટલી તાડી રેડીને મેળવ્યા પછી ધરીયાની ડોઝીની હેઠે રેડ
તેટલી ખીજ તાડી નાખી બાકી તાડી વધે તે રેડવા દેવી અને ખજીરીનાં
જળાને ધરીયાની ડોઝમા અપટ દામીને મોટું બંધ કરવું. લોઢાં યા
પથરના ચુલા ઉપર ધડીયું ફાટી જશે માટે માટીના ચુલાપર યા ભોયપર
છટ ગોઠવી તેનો ચુલો માડીને તેની ઉપર ધરીયાને બરાબર ઠેરવીને મુકી
હેઠે તદન સુકાં સળગેલા લાકડાં મુકી પેહેલે બળતુ વધારે રાખવુ અને
ત્રણ ચાર કકરા આવેને બળતુ ધીમું કરી અડધો કલાક પછી જળું કાઢી

તાડી ઝાઝી થઇ હોયતો ખીજી બાકી રહેલી તાડીને માહે ઉઝેરી પાછું ઢાંકી લેવું અને થોડીવારે કકરા પડીયા પછી પાછું જળું કાઢી આગળી બોળીને તપાસી જોવું અને હાથને ચીકાસ લાગે અને અડધી ઉપર તાડી બળી હોયતો બળતું કાઢી નાખી ઇગારપર રાખવું. ખાતી વેળા ધડીયાંને ઉતારી પથરની જમીનપર મુકતા ફાટી જશે માટે ઘાસની ઉધણુ કરી તેની ઉપર અથવા રાખમાં મુકવું.

તાડીમાં સેકતાની સીંગ.

સોજી જાડી માટી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, ધી નવટાક, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણની કળી ૪, સોજી ચઢાઈ તાડીનો હેઠેનો ફરો હોયતો તે અને તે નહી હોયતો પછી તાડી બાટલી ૦૧ થી ૦૧૧.

કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઈ મરચા સાથે ધોવી અને બધા સામાનને પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક પીસવો. સીંગને છોલી તેના બધે ઈંચિના કકડા કાપી ત્રણ ત્રણ સીંગની વાખ અથવા દોરાથી ઝુડી બાધી પાણીમાં ધોઈને કોરડી કરવી. પછી ઘણી વપરાતી પણ સોજી માટીની તપેલીમા ધી કકડાવી તેમા પીસેલો મસાલો જરા લાલ કરી તાડી નાખી મસાલો ભિળીને પછી સીંગની ઝુડી નાખી દઢાકીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સીંગ ચરે અને ધીપર આવેને ઉતારવું એનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

તીકેક.

સોજી મેદા ખાડરતલ ૦૧૧, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડા ૬, લીંચુ ૧ ની છાલ બારીક કાપેલી, માખણ ખપ મુજબ

ઈંડાની દાળને ખુબ દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળવું પછી ખાડને અડધા પાથેર પાણીમા પીગળાવી ચુલે મુકી એક કકરો પડી ઉપર મેલ આવે તે કાઢીને ઉતારી તેમા જરા જરા કરી ઇંડા રેડી થડું થાય ત્યાં મુધી છુટવું ત્યારબાદ થોડો થોડો કરી આટો નાખી છુટીને છેલ્લે લીંચુની છાલ ભેળી એ મળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા કેકના પત્રાના ગોળ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર

કોઈ સંકેદ કાગળ બાધી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મેલી પોણા કલાક જુનું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં ભરીને જુનું. આમ્મિ કેક મજાહતું થાયછે.

તીકેક સરસ.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, છુદેલી ખાડ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડા ૪, દુધ શેર ૦૧, કરંટ દરાખ નવટાંક, ખમીર માટો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, ખીજી લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ

કરંટને ઘીઈ કોરડી કરી જરા આટો છાટી તેમાં ખરમાટવી. પછી આટા સાથે માખણ ભેળી ખુબ મસળી તેમાં ઇંડાં, દુધ, ખમીર તથા છાલ ભેળી કોડીનાં યા તદન કલક ભરેલા વાસણમાં ઉંકવાળી જગ્યામાં ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાકી રાખવું, પછી માહે કરંટ તથા ખાડ ભેળી પત્રાંના દાખડાને ખીજી પુરતું માખણ લગાડી તેમાં અથવા કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુનું.

તીંકચર ચાનું.

પોહોળા મોઢાંની બાટલીમાં ગ્રીન અથવા કાળી મુકી ચા ભરી તેમાં ઝંડી યા રમ દાઈ નામી ચપટ બધ કરી પાચથી સાત દીવસ તડકે મુકી વારંવાર હલાવ્યા કરવું. પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું. એક કપ કકરા પડતા પાણીમાં એક ચમચી તીંકચર, થોડું દુધ તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાડ નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચા થાયછે. પાણીને બદલે એક પાશેર કકડતા દુધમાં ઉપર મુજબ તીંકચર ભેળી ખાંડ નાખીને બનાવેલી ચા વધારે સારી થાયછે.

તીંચ્સી ઝંડ.

ફ્રેંચ રોળના પોપડા કાપી કાઢીને ગરની ૦૧ ઇંચ પતળી કાતરીઓ કાપી તે રતલ ૦૧ લઈ તેના બેઉ પડ ઉપર રાજખરી, સ્લોખરી અથવા કરંટ જામ ચોપડી ખીલારની દીશમાં ગોઠવીને મુકી તેમાં ૫એ તેટલો શેરી રેડી તેની ઉપર છાલેલી બદામની સ્લાઈસ અથ ખોસી દુધપાક ૨ જો લખેલાછે તે સેજ ધાડા બનાવી થંડો થાયને ઉપર રેડવો. દીશને આઈસપર મુકીને થંડું કોષણું વધારે સારું લાગશે.

તેન્સી.

સોજાં છ સપરચનને છોલી વચ્ચમાનો ડાડો કાઢી નાખી કાતરીઓ કાળી માખણુમા તળવુ પછી ત્રણ તાજાં ઇડાને ક્રીમ ભરેલી અડધા થેર સાથે ખુબ મેળવીને સપરચનમા ભેળવી

તેમેરીંડ ફીશ.

તાજી રામસ અથવા છમણા હોયતો તેના ભી ગડા કાઢી ડોકાં કાઠીને કાઢી નાખી સોજી કરીને તેની અંકેક ઇચ જડી કટકીઓ કાપવી, પણ બોધનેતો એમ સાફ કરીને ડોકા કાઠીને કાઢી નાખ્યા પછી આખીજ રાખવી અને માટી હોયતો બમે કકડા કાપવા પછી એક તદનજ કલધ ભરેલા તપેલામા ઘોઘને સાફ કીધેલા કેળના પાદડાને હેઠે તેમજ ભોરકુપર સરખા પાથરીને મુકી તેમા પડે પડ નીમક સાથે માછલી ભરી ઉપર પણ પાદડા મુકીને કલધ ભરેલુ ઢાંખણુ યા ખુનચો ઢાકવો પછી ખીજે દીને માછલીને કાઢી દરીયાના પાણીથી સોજી ઘોઘ માટા સુધયાથી દોરીમા ઘોઘને તડકે તોરણની કાની તાગીને બરાબર સુકવ્યા પછી એ માછલી બરાબર બરમાટઈ રેહુ તેટલા ઘણાજ જલદ સોજ સરકામા ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી થોડી લધ બેકને કોડીના વાસણુમા એક કલાક ભીનરી રાખ્યા પછી ચોળીને ઘાડુ ડોહર કાઢી તેને કલધ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાથી છોડીને તેમા આપણા ટેસ્ટ મુજબ ભેળ વગરની મરચાની ખુશી ભેળીને જેખી સુકવેલી માછલી હોય તેને પેહલે હલકા સરકાથી ઘોયા પછી એ મસાલામા બરમાટી બરણીમા ભરી અપટ ઢાકણુ ઢાકી ઉપર કપડું બાધવુ પદર દીવસમા તૈયાર થથે પછી અપ પડે ત્યારે થી અથવા સોજ મીઠા તેલમા તળવી માટા મુકા ખુમલા અથવા માટા મુકા લેવટાને પણ સરકાથી ઘોઘને ઉપરીજ રીને તેમેરીંડ ફીશ ભરી. અચાર તાજી માછલીનામા લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને ઉપર મુજબના મસાલામા તેની તેમેરીંડ ફીશ થથે પણ તે લાભો વખત રેહથે નહી

તેમેરીંડ ફીશ ૨ જી.

પેહેલી તેમેરીંડ ફીશમા લખ્યા મુજબની સુકવેલી માછલી રતલ ડાઘા ને સરકાથી બરાબર ઘોવી અને ભેળ વગરની ઘરની દલેલી યા છુદેલી સોજી હળદ બે તોળાને માછલીપર લગાડીને પછી પાછી બે

દીવસ તડકે સુકવવી ત્યારબાદ સુકાં મરચાં શેર ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા, આખું ૭૩ તથા આખાં મરી દરેક નવટાકને સોળ કોરડા પાતા ઉપર જડું પીસ્તુ અને ચીચોરા કાઢેલી હઠી શેર આમલીને સોળ સરકામાં પીસીને તેમાં તાડીનો દારૂ અથવા બ્રેડી દોઢ વાઇન ગ્લાસ તથા પીસેલા મસાલો ભેળીને તેમાં માછલીને ખરમોઢી મોઢી ખરણીમા ભરી વધેલા મસાલો ઉપર સુકી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડુ બાંધવું. ઉપલા સામાનમાં બધા મળીને ત્રણ બાટલી ધણે સોળે જલદ સરકો લેવા, તે ઉપરાંત માછલી ધોવાનો સરકો ખીલે લેવા. તેમજીંડ શીશ ચરને પેહલીમાં લખ્યા મુજબ તળીને ખાવી ધણી તીખી પસદ નહી હોયતો મરચાં અડધા શેર આછાં લેવાં. સુકવેલા દીવના તૈયાર છમણા આવેછે તે મળહના માસના ભરેલા જલદ લઈ કટકા કાપીને તેની તેમજ ધણુ મોટા સુકા જુમલાની તેમજીંડ શીશ આઠ દાહડામા તૈયાર થાયછે પણ ઉપર મુજબ ધરમા સુકવેલી માછલીની કટકી પદર દીવસમા થશે તુમરીની માછલી જેને સુરમઈ કેહછે તેને સુકવીને તેમજીંડ શીશ થાયછે. અચ્ચાર તાજ માછલીનુ આગ્ને ચોપડીમાછે તેમા લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો મસાલો બનાવીને એની તેમજીંડ શીશ થાયછે પણ તે સુકીની કાની લાભો વખત રેહશે નહી

તેલ પોળી (પરણુ લોકની વખણાયલી ફરમાસુ પોળી.)

સોજ ચણાની દાળ ટીપરી ૨ તોળેલી રતલ ૧, સોજ શાકરીયા ખાડ શેર ૨૧, સોજે ત્રીણા ધઉંનો રવો રતલ ૧, સોજીં મીઠું તેલ બાટલી ૦૧ અને તોળેલું શેર ૧, ગુઆરીક છુંદેલી ઝેળચી તોળા ૨, ધી નવટાંક.

રવામાં ધી ભેળી પાણીથી કઠણ બાંધવો. પુરણુ પોળીમાં લખેલી રીતે દાળને રાધવી. દાળ રાધીને તૈયાર થાય તેટલો બધો વખત બાધેલા રવાને રાખ્યા પછી તેમા જરા પાણી ભેળી મસળીને પછી પથરના તદન સાફ પાતા ઉપર સુકવો અને પથરના સોળ બતાને ઉભો પકડી તે વડે પદરેક મીનીટ સુધી થોકતાં જવુ અને તળે ઉપર કરતા રેહવુ. તે પછી કલ્લ ભરેલી સોજ થાળીમા સુકી હાથને તેલ લગાડતાં જઈ ખુબ ગુદી ગુદીને નરમ કરવો. તેટલાં ખીજાં માણસે દાળમા ઝેળચી ભેળીને તેમાંથી થોડી થોડી લઈ પાતા ઉપર આરીક પીસ્વી. ત્યારબાદ એ તેલ

પોળી ભુંજવા માટે આસરે એક વારના વ્યાસની અને એક ઇચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ઘણી મોટી તદનજ સપાટ લોદી આસ બનાવેછે તેવી તદન સફાઈદાર સેજ પણ ખડખડી નહી હોય તેવી લોદીને ઉભળી સોજી કરીને તેની પછવાડેની બોરડુ ઉપર ભીનવેલી માટીનું ૦૧ ઈંચ જડું પડ ચોપડી લેવું અને જમીનપર સામસામી બે બોરડુ ઇંટ ગોઠવી ભીની માટીથી તેને વળગાવીને એ ઇંટની આસરે સવા ફુટ જેટલી ઉંચી ગોળ પાલ કરી તેની ઉપર લોદીને ચપટ બેસાડવી અને તે પછી બાકીની સાંમસામી બે બોરડુપરથી ચુલો ખુલ્લો રાખવો અને તે બેઉ ખુલ્લા ભાગમાંથી લોદીની હેઠે બાવળના લાકડાની જાદી ચીરો મુકીને માહે બળતું કરવું અને લોદી બરાબર ટપેને બળતું એાધુ રાખી સોજ સફેદ કપડાંનેા નાનો કુચો કરી તેલમા બોળી તેનેથી આખી લોદીની ઉપર જરા તેલ ચોપડવું. પછી પીસેલી દાળના ચઉદ અને બાધેલા રવાના અથાવીસ ગોળા કરવા અને ચુલાની નમ્રદીકમાજ ભીનવેલી માટીનેા ઢગળો કરી તેની ઉપર એક મોટી પોહોળી તપેલીને ચટ્ટી બેસાડીને પછી તેની ઉપર તદન સપાટ અને લીસા તળીયાવાળા આસરે પોહો ગજ વ્યાસના કોંપરપ્રાસના ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર તેલ ચોપડી તેપર આટાના બે ગોળા મુકવા અને તેલમા આગળા બોળી તે વડે તેની ચારેક તસુ જેટલી સરખી રોટલી જેવુ થાપીને તેમાથી એકને ઉંચકીને હથેલીપર મુકવી અને તેની અંદર દાળનેા એક ગોળો મુકીને પછી પેલી ખીજ રોટલીને તેની ઉપર મેલી દાળને વચમા ઢાકી લઈ બેઉ રોટલીની ફરતી કીનારીને દાખીને અકેક સાથે વળગાવીને પછી હથેલી વડેજ દાખીને જરા મોટી કરીને તેલની અંદર બોળી કાઢી ખુનચાની વચમાં મુકી આગળાથી થાપીને જરા મોટી કરીને ફેરવી નાખીને પછી એજ રીતે દાખીને બધેથી એક સરખી ગોળ થાપવી પછી તદન સફાઈદાર લીસી વેળણને તેલ લગાડી તેનેથી મજાહની ઘણી પતળી આસરે પંદરેક તસુના વ્યાસની પોળી વણવી પણ વણતી વેળા પોળીને ખીસાડવી નહી, ખુનચાનેજ ફેરવતા જઈને વણવી, તેમજ તેલ પણ કલકલ ભરેલી નાની તપેલીમા રેડી રાખવું અને તેમા આગળા બોળીને વણેલી પોળીની ઉપર છાટવું ત્યારબાદ ખુનચાને ઉંચકી તેપરની પોળી લોદીની ઉપર પડે તેમ તેનેથી ચારેક તસુ જેટલો ખુનચાને તેની ઉપર ઉંચો પકડવો અને પછી આપણી બોરડુના ભાગની પોળીની કીનારીને ચારેક તસુ જેટલી

ઉપાડી ખુનચાથી અળગી કરીને પછી તે કાનારી લોદીની ઉપર પડે તેમ ખુનચાને જરા પાથે લાવીને પછી પોળીની કરચલી નહી વળે તેમ ઘણી સફાઈથી હાથ લગાડ્યા વગર આખી પોળીને લોદી ઉપર ઉતારી લેવી. તેલને લીધે પોળી સરીને ખુનચા ઉપરથી નીકળી પડેછે પોળીનું એક પડ ભુજ્ય તેટલાં ઉપર મુજબ ખીજી પોળી વણીને તૈયાર કરવી અને લોદી ઉપરની પોળીને લાખા હાથાના ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પેહેલે આખી અળગી કરીને ફેરવી નાખી અડધી લોદી ઉપર ખીજી પડ ભુજવા માટે સુકવી અને લોદીના ખાલી અડધા ભાગ ઉપર ઉપલીજ રીતે ખીજી પોળી ખુનચાપરથી સેરવીને ભુજવા નાખવી પેહલી સુકેલી પોળીનું ખીજી પડ ભુજ્યને તવાથાથી વાળીને અળગી બેવડી ઘડી કરી તેને પાછી એમજ અળગી વાળીને ચોવડી કરી બરાબર કકરી થવા માટે જરા વધુવાર લોદીની ઉપર રાખીને ફેરવ્યા કરીને પછી કાઢવી. પણ એમ બેવડી અને પછી ચોવડી દાખીને વાળવી નહી અળગીજ રાખવી. એવી અસાધારણ મોટી લોદી નહી હોયતો પછી પુરણ પોળીમાં લખ્યુંછે તેવી અને તેટલી જાદી પણ લગભગ પોણા ગજના વ્યાસની મોટી સપાટ લીસી લોદીની ઉપર અકેક પોળી ભુજવી

તોડ ઇન એ હોલ.

સોજી નરતુ ગર્દનનું કુમળુ ગોસ્ત રતલ ગા, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, દુધ શેર ગા, ઇડા ૨, નીમક સપાટ ભરેલા નાનો અમચો ૧, માખણ ૫૫ મુજબ

ઇડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવવો ગોસ્તના નાના કકડા કાપી થ ડા પાણીથી એક વખત ધોઈ નાનાં પાઇદીશને યુરતું માખણ લગાડી તેમા મેલી ઉપર નીમક ભભરાવવું પછી ઇડા સાથે દુધ મેળવી તેમા જરા જરા કરી આટો ભેળી ધુ ટીને કોડીના યા કલઇ ભરેલા વાસણમા ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી દીશમાના ગોસ્તની ઉપર રેડી મધ્યમ લઠીમા બરાબર ભુજવું. કાચા ગોસ્તને બદલે ગમેતો રાધિલું કોદડ ગોસ્ત યા મરધી લેવું.

તોફી આમંદ.

સોજી સફેદ મેદા ખાડ રતલ ગા, સોજી નવી બદામની ખીજ રતલ ગા, લીજીનો રસ નાનો અમચો ૧, વેનીલાનું અસેન્સ ટીપા ૪૫, માખણ ૫૫ મુજબ.

એક થાળીને બરાબર માખણ ચોપડીને તૈયાર રાખવી. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધાઈ ઘીતા કપડાથી નુછી કોરડી કરીને સેજ જાદી જેવી સ્લાઇસ કાપીને પછી થોડી થોડી સ્લાઇસ સાથે લઇને એ સ્લાઇડની જ બદામ જેટલા તેના બધા ઝીણા કટકા કાપવા અને તદ્દન સાફ ઠીકરા અથવા પત્રાંની રકાખીમાં ઇંગારે મુકી કોરા કાગળનો કુચો કરી તે વડે બદામને ફેરવ ફેરવ કરી ઘણા જ શીકા બદામી રંગની મજાહની કકરી ભુંજીને કાઢી લેવી અથવા છોલેલી આખી જ બદામને ધીમી ભટ્ટીમાં એવી જ શીકા બદામી રંગની તદ્દન કકરી ભુંજવી. ત્યારબાદ ખાડને ચુંટી કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને ભાજી ભુકો કરીને તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે લીંબુનો રસ ભેળીને ઇંગારે મેલી લાકડાના મોટા ચમચા યા તદ્દન કલ્લ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાડ પીગળી જઈને ઉપરની સપાટી સફેદ થવા આવે કે તુર્ત ઉતારીને તેમાં વેનીલા મેળવીને તુર્તજ તેમાં કાપેલી યા આખી બદામ નાખી તે બરાબર ભેળીને ચમચા યા ચમચથી બધું કાઢીને થાળીની વચમાં નાખી કાસીયાના તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે સફાઈથી સરખું આખી બદામ હોયતો પોણીથી એક ઇંચ જડું અને કાપેલી બદામ હોયતો એક ઇંચના ત્રાજ ભાગ જેટલું જડું થાપી બધાયને આખી બદામનું હોયતો સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના જરા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા, પણ બદામના ઝીણા કટકા હોયતો દાઢ ઇંચના થાય તેમ કાપ મુકીને નાના તવાયા યા મોટી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા એ તોશી સારી લાગે છે.

તોફી એવર્ટન.

એક રતલ સોજ સફેદ મેદા ખાડનો કચરો કાઢી ગાંગડા ભાંજીને ભુકો કરવો અથવા છુદીને મલમલના કપડાથી આળેલી બારીક ખાંડ એટલી જ લેવી એક ચમચી વેનીલાના એસેન્સમાં પાચ ટીપા ગોલાબનું એસેન્સ ભેળી રાખવું. કોડીની મોટી બે રકાખીઓને નુછીને કોરડી કરવી અને એક પાથેર સોજ માખણમાંથી તેને જરા ચોપડી બાકીનાં માખણને સોજ ઉભી કીનારીની તપેલીમાં ચુલે ધીમી આવે મુકવું અને તે પીગળી જાયને માહે ખાડ નાખી ચમચે મેળવી તપેલીને ઉધાડી જ રાખવી. ખાડ બરાબર પીગળી જવા આવેને અવાર નવાર ચમચ ફેરવીને મેળવવું. પણ લાલ થયાથી કરપછને કડવું લાગે છે માટે પેરા બદામી

રંગનું થાયને વૃત્તેજ ઉતારી પાડી ઍસેન્સ મેળવીને રકાખીઆમાં રેડી દેવું. ઁની ઉપર કાપ મુકવા કઠણ પડેછે માટે છરી છટકી જઇને લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રેડયા પછી જરાવારે તોશી બંધાયને ડાયમંડ આકારના અકેક ઇંચના કકડા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા છરીથી ઉપાડવા. પણ ઁમ કાપ નહી પડેતો પછી આખી તોશીને છરી વડે ઉપાડી કાઢી ભાંજીને કટકા કરવા

તોશી કીમ

સોજી કઠણ કીમ તથા ઘણી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ દરેક તોજેલુ રતલ ૧, વેનીલાનું ઍસેન્સ ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ

તદન કલક ભરેલી ઉભી કીનારીની સોજી તપેલીમા કીમ સાથે ખાંડને બરાબર મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ઇંગારે મુકી રૂપાના યા લાકડાના ચમચાથી ધુટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઁક રકાખીમાં થંડું પાણી ભરી તેમા ઁ મેળવણીનું ડીપુ નાખવું અને ઁ ડીપુ પાણીમાં મળી જાયતો થોડો વધુ વખત ધુંડી પાણીમા તોશીની મેળવણીનું ડીપુ પંથરાઇને મળી નહી જાય પણ ઠરી રેહ કે વૃત્તેજ ઉતારી પાડી વેનીલા ભેળી માખણ લગાડેલી થાળીમાં અડધી ઇંચ જડુ થાય તેમ રેડવું અને બંધાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ દોઢ ઇંચના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી લાગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ઁ તોશી મજહની લાગેછે

તોશી કોકો.

કેદબરીનો કોકો તોળા ૫, છુ દેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, સોજી કઠણ માખણ તોળા ૧૨૧, સોજી કુધ પાથેર ૧૧, ઁડી યા વીહીસ્કી ચમચી ૨, વેનીલાનું ઍસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ઁક સોજી થાળીને માખણ લગાડવું. પછી સોજી તપેલીમા કુધને ઁક કકરો પાડી ઉતારી તદન થંડું થાયને કોકોમા જરા જરા કરી બધુ બરાબર ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવી બુલે મુકી ધુટયા કરવું અને બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી ઁડી યા વીહીસ્કી તથા વેનીલા ભેળી થાળીમાં નાખી માખણ લગાડેલા કાસીયાનાં તળીયાથી અડધી ઇંચ જડુ થાપી બંધાયને ઁકથી દોઢ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા. ઁ તોશી મજહની લાગેછે.

તોફી કેકેનટ.

એક સોજાં માટાં નાળીયેરને ત્રીણા દાતાની ખમણીથી ઘણું ખારીક ખમણી તોળીને અડધો રતલ લેવું એક ચમચી ભરી ખાડને કલ્હવાળા ઢાકણમા ચુસે મુકી તે બળીને કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી નાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને એ રંગ પતળો થાયને ઉતારવો. પછી પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાડ પોણો શરમા એક પાથેર પાણી રેડી પીગળાવીને કલ્હવાળી ગળ્યા તપેલીમાં મલમલના કપડાથી ગાળી ચુસે ધીમે બળતે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો થઇ માહે શીણ આવવા માડેને મેલ હોય તેને આધરાની ચમચથી કાઢી નાખી ઉતારીને તેમા ખપતો ખપતો બાળેલી ખાડનો ૨ ગ બિળીને ઘણી જાગ દુધ વગરની ચાહેના જેવો શીરાનો ઘેરો રંગ થાયને પાછો ચુસે મુકવો અને તે કકડેને અંદર ખમણેલું નાળીયેર મેળવી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અવાર નવાર અંદરની મેળવણીને ચમચથી દાખ્યા કરવી, તેથી ખમણુ બરાબર શીરો પીથે પછી અંદરનો બધો શીરો મુકાઈને ચીવટ અને મુકું જેવું થાયને ઉતારવું, પણ વળી ઘણું મુકું વગર કરવું નહી. તે પછી માહે છુદેલી એળચી તથા જ્યક્ષ દરેક તોળો ૦ ને વાલ પાચ બિળીને ધી લગાડેલી ચાળીની વચમાં કાઢી દાખીને ઢગળો કરીને પછી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જાડુ કાસીયાનાં ધી લગાડેલાં તળીયાથી સરખું થાપી સપાટીની ઉપર છરીનું પાનુ ચોકી ચોકીને ઉપર સફાઈ કરવી અને ઠીને કઠણ થાયને ડાયમડ અથવા ચોરસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડી લેવા.

તોફી કેકેનટ ૨ જી.

સોજાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેને હાથ વડે નીચવીને બધું દુધ કાઢી નાખી સાફ પાતા ઉપર ઘણું ખારીક પીસી તેમાં દુધ બાકી હોય તે બધું નીચવીને કાઢી નાખી એ નાળીયેરને તોળીને અડધો શર લેવું અને એક શર સોજો ગોળ લઇ આંખે વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાનીછે તેમા લખ્યા પ્રમાણે ચાસ બનાવવા મુકવો અને તેમા શીણ આવવા માડેને માહે પાચ તોળા સોજું ધી બેળવું. તે પછી ચાસ ધાડો થાયને અંદર નાળીયેર નાખી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખી હેઠે ભાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચે ફેરવવું અને ધી

છુટું પડવા માટે અને અંધાય તેવું કહણુ થાયને ઉતારવું, પણ કરવાવા દેવું નહીં પછી ધી લગાડેલી કલઈ ભરેલી થાળીમા કાઢી ઉપર પેહલી નાળીયેરની તોશીમા લખ્યા પ્રમાણે થાપીને અંધાયને તેમજ કટકા કાપીને ઉપાડવા.

તોફી ચોકોલેટ.

કેદબરીની અથવા ખીજી સોજી ચોકોલેટ તોળા ૪, છુંદલી ખારીક ખાડ રતલ ૦૧, સોજી માખણુ શેર ૦૧, દુધ પાથેર ૧, સોજી ગોળ તોળા ૨, વેનીલાનુ ઍસેન્સ અમચી ૧.

માખણુમાથી બે રકાખીઆને જરા લગાડવું ચોકોલેટને છુદવાથી ખલમા ચીટકી જાયછે માટે છુદવી નહીં પણ ખતા વડે ખલમા ખારીક વાટીને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવી ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢી સાફ કરવો, પછી એક સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમા દુધ રેડી તેમાં ગોળ, ખાડ તથા ચોકોલેટને બરાબર મેળવી વીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માખણુ નાખી ચુલે ધીમી આગે રૂપાતા યા લાકડાના અમચાથી ધુટયા કરવું અને માખણુ છુટું પડી અંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી વેનીલા ભેળીને રકાખીઆમા રેડી અંધાયને તોશી કોકોમા લખ્યા મુજબ કાપ મુકી ભાગે નહીં તેમ સભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડવા

તોફી જીજર.

સફેદ મેદા ખાડ રતલ ૧, સોજી માખણુ શેર ૦૧, ધણીજ ખારીક પાકેદર જેવો મુંઠનો ભુકો તોળા ૨

ખાડમા નાના પાચ અમચા પાણી ભેળી પદર મીનીટ રાખ્યા પછી માખણુ નાખી ઇગારે અમચાથી ફેરવ્યા કગવું અને શીરો ઘટ થાયને મુંઠને બરાબર મેળવીને ધુટયા કરવું અને જરાવારે માખણુ છુટું પડેને ઉતારી માખણુ લગાડેલી રકાખીઆમા રેડી દઈ અંધાયને ભાગે નહીં તેમ સભાળથી ડાયમડ આકારના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા

તોફી મીલક.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, મોજી ખાડ તથા સોજી ધીદરેક શેર ૦૧, વેનીલાનુ ઍસેન્સ અમચી ૧

એક સોજી તપેલીમા દુધ, ખાડ તથા ધી નાખી ધીમે બળતે મેલા હાથ રાખ્યા વગર અમચાથી ધુટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને બળતું

કાઢી નાખી ઇગારે ધુંટયા કરી અધુ ધી છુટું પડી અદામી રંગનું થાયને
ઉતારી તપેલીને જરા ઢળતી કરી અંદરથી અધુ ધી કાઢી નાખીને પછી
વેનીલા બેળી સોજી ગાઠી રકાખીમા નાખી સફાઈથી પોણી ઇંચ જડું
થાપવું અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી વડે કકડા ઉપારી
લેવા ધીને અદલે સોજી માખણ ૦૧ રતલ નાખીને બનાવેલી તોરી
વધારે સારી થશે

તોસ્ટ દુધપાકમાં.

સફેદ પેટીના વચલા પાઉની આસરે અડધી ઇંચ જાદી ચાર કાતરીઓ
લઈ તેની ઉપરની બાજુનો ઉપસેલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી કાતરીઓ
સરખી કરવી અને ધીમે ઇગારે હલવે હલવે જુજતા તોસ્ટ કકરૂં થઈ
જાયછે અને એને માટે કકરૂં તોસ્ટ કીધું હોયતો તેમા દુધપાક પચતો
નથી, તેટલામાટે કાતરીઓ એક બેરકુપરથી શીકા લાલ રંગની થાય અને
અંદરનો ગર પોચોજ રેહ તેવી કરવા માટે પુરતા ઇગાર ઉપર ગલેલ મુકી
તેની ઉપર એ કાતરીઓ ચેલવી, પણ વળી ઘણા ઇગારને લીધે ડાળ્યાં
પડે નહી તેની સલાળ રાખીને એક પડ શીકા લાલ રંગનાં જુજ અંદરથી
પાઉ નરમ રાખવું ત્યારબાદ દુધપાક સેહલામાં લખ્યા મુજબનો બીજો
અધો સામાન લઈ આટો એકજ તોળો લઈને તેમાં લખેલી રીતે બનાવવો.
પણ એ દુધપાક ઘણા ઘાડો કરવો નહી, સેજ પતળો થાયને ઉતારવો.
કારણ ઘાડો દુધપાક તોસ્ટમાં પચી શકતો નથી અને તેથી તોસ્ટ મુકાં
લાગેછે, તેમજ એમા અદામ પણ નાખવી નહી દુધપાક થાયને તોસ્ટને
સુપ પ્લેટમા પાથે પાથે મુકીને તેની ઉપર રેડવો અને જરાવારે તોસ્ટને
અમચાથી ફેરવીને સુપ પ્લેટમાનો દુધપાક તોસ્ટની ઉપર રેડવો અને એ
રીતે બીજી બે ત્રણ વખત ફેરવીને રેડવો. પણ ભાગે નહી તેની સંભાળ
રાખી માહે બરાબર પચીને પાઉ પોચું થાયને અંદર દુધપાક હોય તેની સાથે
એમજ ખાવું અથવા રાજબરી યા બીજી કોઈ સોજી જામની સાથે ખાવું.

તોસ્ટ પાઉનું.

મરજી મુજબની પાઉની જાદી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને ધીમા
ઇગારે લોઢાની ગલેલ યા ચીપ્પે મુકી તેની ઉપર પાઉની કાતરીઓ ચેલી
એકજ પડ પેહલે જુજવું નહી પણ વાર વાર ફેરવ્યા કરી મજાહનું કકરૂં

લાલ ભુંજવું. જેમ ભુજતાં પાઉપર ડાબ્યાં પડેતો છરીથી ચોખ્ખી કાઢવાં માખણ લગાડેલું તોસ્ત કરવું હોયતો પાંઉની કાતરીઆને ભુંજ્યા પછી તેના બેઉ પડ ઉપર છરી વડે માખણ ચોપડીને પાછું ઇંગારે મુકી બેઉ પડને જરા તાપ લગાડી માખણ જરા પીગળેને ઉતારવું.

તોસ્ત વૉટર.

પાંઉની પતળી બે કાતરીઆના ચોપડા કાપી કાઢવા અને ગરને સેજાની ડાબે નહી તેમ એક સરખું લાલ ભુજવું અથવા તદ્દન બળી ગયું હોય તેવું ભુજવું. પછી કોડીના બોલમા એક પાછટ એટલે ભરેલા બે પાથેર ગરમ કરીને થંડું પાડેલું સોજી પાણી રેડી તેમા ઉપલું બેમાંથી એક રીતનું ભુજેલું તોસ્ત નાખીને ઢાકવું અને તોસ્ત ગરમ હોવાથી પાણી પણ ગરમ થશે માટે તદ્દન થડુ થાયને કપડાંથી ગાળીને ઉપ્યોગમા લેવું.

દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટાનાં.

ભીના એટલે ધાયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧, દુધ શેર ૦૧, માખણ અથવા સોજી મીઠાઈનું થી તોળા ૫, ખાંડ નવટાક, તાજાં ઇંડા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાની દાળને દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી એક પાથેર દુધને આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં એક પાથેર દુધને કકરો પાડી તેને એજ રીતે ભેળીને પછી ખાંડ તથા માખણ નાખી ઇંગારે ધુંટી કઠણ થાયને ઉતારીને ઇંડાં મેળવવાં. સારખાદ એક છાલકી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી તેમા નીમક નાખી ઢાકીને બળતે મુકી બરાબર કકડીને પાણી ઉછળેને ઉંધાડી તેમાં એક ચમચાને જરાવાર ભેળવો અને તે ગરમ થાયને કપડાથી ઉંચકી તે વડે થોડી થોડી મેળવણીને કકડતા પાણીમા નાખી પાચ મીનીટ દમપ્લીંગ્સને બાકીને આધરાની ચમચે કાઢવાં. પણ દર વખત ચમચાને પાણીમા ગરમ કરીને પછી મેળવણી નાખવી. એ દમપ્લીંગ્સ કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ નૉરફેક.

સોજી દુધ પાથેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

હડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં ભેળી તેમાં ખપતો ખપતો આટો નાખી ગોળ દડા થાય તેટલો કઠણ કરવો અને ઉપર ચોખાના દમપ્લીંગસમા લખ્યા પ્રમાણે પાણી કકડાવી આંમે મેળવણીના નાના ગોળ બોલ બનાવીને બેથી ત્રણ મીનીટ આશી આંધરાની ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બોયામા મુકી મુકી થાયને કાઢી ઉપર જરા કઠણ માખણ મુકીને ખાવા

દમપ્લીંગસ પટેટાનાં.

સારી જાતના એક શેર પટેટાને પટેટા મેશડમા લખેલી રીતે નરમ માવા જેવા મેશડ કરી છ કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી તાજ ત્રણ હડાંને દોહવી તે તથા ખપતો ખપતો ઘઉંનો આટો ભેળી કઠણ કરી મોટા ખાટાં લીંચુ જેટલા ગોળા કરી દમપ્લીંગસ ચોખાના આટાનામા લખ્યા મુજબ પાણી કકડાવીને બાફવા મુકવા બફાશે ત્યારે દમપ્લીંગસ ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાની ચમચે કાઢી લઈ ખારા ગોસ્ત સાથે ખાવા

દમપ્લીંગસ પાંઉનાં.

કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૮, મુકા પાઉનું કીમતોળા ૫, તાજ હડા ૨, લીચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી, ખાડ તથા મીઠાનો પેહેલા ન બરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ

કરંટને સાફ કરી સોજી ઘોષ કોરડી કરવી હડાંને ભાજીને દોહવવા. પછી બધા સામાન ભેળી તેમાં ખપતો ખપતો આટો તથા મીઠાસ પુરતી ખાડ ભેળી કઠણ કરી તેના મોટા ખાટા લીચુ જેટલા બોલ બનાવી કઢાઈમા પુરતુ ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમા તળી સોસ મીઠા સાથે ખાવા

દમપ્લીંગસ માવાનાં.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨૧૧, ખાડ શેર ૦૮, સોજી ઘી તથા લીંચુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, છુ દેલુ જાયફળ અડધુ, વેનીલા તથા રાજબરી ઍસેન્સ દરેક ચમચી ૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭, ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપા ૪

દોહ શેર દુધને બરાબર બે કદરા પાડી તેમા લીચુનો રસ ભેળવો અને દુધ બરાબર કાઢીને પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડામા પોતળું બાધી ટાંગવું અને બધું પાણી નીકળી જઈ મુકુ માવા જેવુ થાયને મસળીને

તેના સફાઈદાર ત્રણ ગોળા કરી કઢાઈમાં ધી કકડાવીને પછી ઇંચારે શીકા બદામી રંગના તળી દીથમાં સુકવા પછી બાકીના કુધને બે કકરા પાડી તેમાં ખાંડ નાખી ઘુટયા કરવું અને ઘાડો કુધપાક થાયને ઉતારી અધું ઍસેન્સ તથા જયફળ ભેળી દમખ્લીંઝસ ઉપર રેડવો ગમેતો બદામનાં ઍસેન્સને બદલે હઢી તોળા બદામની ખીજને છોલી ઘણીજ ખારીક છુંદી અથવા પીસીને કુધપાકમાં ભેળવી. ઐ દમખ્લીંઝસ સારા લાગેછે.

દમખ્લીંઝસ સપરચનનું.

સોજાં રવાદાર સપરચનને છોલી ગાઠ કાઢી નાખીને ખારીક કાપેલાં, સુકાં પાંઉનું કીમ, છુ દેલી ખાંડ, કઠણ માખણ, સોજા કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ઐરે જયા માલુગાના સુકા સુરખાના ત્રીણા કટકા ઐ દરેક થેર ૦૧, તાજાં ઇડા ૬, છુદેલું જયફળ તોળો ૦૧૧, ઍડી વાઇન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ

ઉપલો બધો સામાન બરાબર ભેળવો અને ઐ સમાય તેટલાં મોહડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ભીનું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બે કલાક બાફવું.

દમખ્લીંઝસ સપરચનનાં.

ઉપર દમખ્લીંઝસમાં લખ્યા મુજબનાં ખારીક કાપેલા સપરચન રતલ ૧, ખાંડ રતલ ૦૧, કુધ પાથેર ૦૧, તાજા ઇડા ૬, માખણ તોળા ૨૧, લીંચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, સુકા પાઉનું કીમ ખપ મુજબ.

ઇડાં લાજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન ભેળી ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરવા માટે થોડું પાંઉનું કીમ મેળવી નાના ગોળા કરવા અને દમખ્લીંઝસ ચોખાના આટાનામાં લખ્યા મુજબ નીમક સાથે પાણી કકડાવીને તેમાં બાફવાં.

દ મોરી.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો મેદા તથા રવો મેઉ મળી ટીપરી ૧, મેદા ખાંડ થેર ૦૧, છુદેલી ઐળચી તથા જયફળ મેઉ મળી તોળો ૦૧૧, ધી ખપ મુજબ.

રવો તથા આટો ભળી તેમાં પાંચ તોળા ધી મળવી ખીજે બધા સામાન માહે નાખી જરા પાણી નાખી ખુબંમસણીને કઠણ બાધી તેમાંથી થોડો થોડો લેવા અને એક થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર ગાંડીયાની કાની વણીને પછી હાયલીને જરા સાટો લગાડી તેની ઉપર ચણા જેટલી ત્રીણી ત્રીણી બધી સરખી ગોળ દમોરી કરી એક ખુનચામા જરા સાટો છાટી તેની ઉપર છુટી છુટી મુકવી. પછી બધી દમોરી એકઠી થાયને કઢાઈમાં પુરતુ ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં થોડી થોડી દમોરી નાખી આધરાની ચમચે ફેરવ્યા કરી કકરી લાલ તળી ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બોચામાં નાખવી આઠામા બધા સામાન સાથે એક ઇડું પણ ભળીયાથી વધારે સારી દમોરી થશે

દમોરી ઇડાંની.

કવાખ ઇડાના લખેલાછે તે મુજબનો બધા સામાન લઇને તેજ રીતે તૈયાર કરી તેના મોટા કવાખ વાળવાને બદલે ત્રીણી લખોટી જેટલી ગોળીઆ બનાવીને તેમજ ધીમા તળવી.

દલેલી હળદ તથા મરી.

દલેલી હળદ તથા મરી તૈયાર આવેછે તેમાં ઘણાખરે આટો ભજોલો હોયછે અને તે હળદ શીકા પીળારંગની હોયછે અને ભજવગરની ધરની દલેલી યા છુદેલી હળદ મજાહના પીળા ધેરા રંગની થાયછે. પણ તેવી તૈયાર દલેલી હળદ ખીજાં પકવાનમા ચાલી શકેછે અને અચાર યા ચટણીમાં નાખ્યાથી તે ખીગડવાનોજ સ ભવ રેહછે. પણ વળી અડધા શેર યા શેર જેટલું હોયતો તેટલું દલવાની મેહનત પડેછે, માટે એટલું થોડું હોયતો તેને છુંદવા માટે રાજપોરી અથવા ખીજા સોજા હળદના ગાંડીયા લેવા અને તે એમજ છુંદાશે નહીં માટે પેહલે તેને ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકીને પછી લોઢાની ખલમા નાખી જરા છુંદીને નાના ટુકડા કીધા પછી બે દીવસ મુધી પુરતાં તડકામાં બરાબર મુકવ્યા બાદ એવીજ ખલમાં છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવી. મરી હોયતો તેને ચુંદીને જરા વખત તડકે મુકયા પછી બારીક આઠા જેવા છુંદીને હળદનીજ કાની ચાળવાં.

દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું.

સોજાં તાજ બેળ વગરના એક શેર દુધને ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારીને કોડીના વાસણમા રેડવું. પછી એ દુધમા આગળી બોળતાં સેજ ડાબે તેટલું ગરમ હોય ત્યારેજ તેમાં સોજા ધાડી છાસ એક નાનો ચમચો ભરી રેડીને મેળવી દેવી

દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોયતો એક તોળો ચાલાં કઠણ દહીને રૂપાના યા લાકડાના ચમચા વડે કોડીની રકાપીમાં ખુબ ધુ ટવું અને ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા પાડી તેમાથી અડધા પાથેર જેટલાં દુધને જીડું કાઢી તે જરાજરા કરી દહીમાં બરાબર મેળવવું, જેથી તે બધું દહીના જેવું ધાડુ થશે, પછી ઉપર લખ્યા મુજબ સેજ આંગળી ડાબે તેવું બધું દુધ થાયને તેમાં એ દહી સાથે ભેળેલા દુધને મેળવવું ખીજી રીતે દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોયતો તદનજ કલઈ ભરેલી સોજા તપેલીની અંદર પાણી વગરનાં કઠણ દહીતું પુરવું જડુ ૫૩ ચોપડીને પછી કકડાવેલાં દુધમા આગળી બોળતાં ડાબે તેટલું ગરમ હોય ત્યારે તપેલીમા રેડી દેવું આએ રીતે સોજાં કાળી માટીનાં વાસણને દહી ચોપડીને તેમા બાધિલુ દહી વધારે કઠણ થાયછે કારણુ તે વાસણમાથી પાણી ઝરડીને નીકળી જાયછે.

માખણની મેળવણીથી દહી બાંધવું હોયતો ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી એક કોડીના યોલને નુછીને તદનજ કોરડું કરીને તેની અંદર કઠણ માખણનું જડું જેવું ૫૩ ચોપડવું. પણ દુધ કુકુ હોયછે તો માખણની મેળવણીથી બાંધાવું નથી, તેમજ આંગળી બોળતા ડાબે તેવું રેડયાથી બધું માખણ પીગળી જાયછે. તેટલામાટે દુધને કકરા પાડીને ઉતારયા પછી એ બેની વચમાનું એટલે આગળી બોળતા ડાબે નહી પણ ગરમ લાગે તેવું દુધ થાયને માખણ લગાડેલાં યોલમા રેડી દેવું.

દહી અને માખણ બેઉની ભેગી મેળવણીથી દહી બાંધવું હોયતો એક શેર દુધને ઉપર મુજબ કકડાવવું અને ઉપર દહીની મેળવણીથી બાંધવાની પેહલી રીત લખેલીછે તેજ રીતે પણ ફક્ત અડધા તોળા દહીને નેજ મુજબ પેહલે ચોડાં દુધમા ભેળીને પછી બધાં દુધમાં તેમજ મેળવવું

અને કોડીનાં બોલને ઉપર મુજબ પણ માખણનું જરા પતળું જોવું પડ ચોપડીને પછી ઉપર માખણની મળવણીનું દહીં આધવામાં જેટલું ગરમ દુધ રડવા લખેલું છે તેટલું એ દહીં ભિજેલું દુધ થાય ત્યારે તેને બોલમા રેડી દેવું

લીંબુની મળવણીથી દહીં આધવા માટે ઉપર મુજબ દુધને કકરા પાડીને ઉતારવા પછી આંગળી ડાબે તેવા દુધમા લીંબુનો રસ નાખ્યાથી ફાટી જાય છે, તેમજ તદન થડા દુધમાં ભિળીયાથી પણ દહીં બંધાતું નથી, માટે સેજ કુકું થાયને તેમાં લીંબુનો ગાળેલો રસ એકથી દાઢ ચમચી જેટલો રેડીને બરાબર મળવવો એ દહીંને બંધાતા જરા વખત લાગે છે.

ક્રીમની મળવણીથી દહીં બાંધવું હોયતો ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા આપીને ઉતારવું અને પાચ તોળા સોજી કઠણ ક્રીમને રૂપાંના યા લાકડાના ચમચા વડે કોડીની રકાખીમા જરા મળવીને પછી દહીંની મળવણીથી આધવા ઉપર પેહલું લખેલું છે તે રીતે ક્રીમમા જરા જરા કરી અડધા પાશેર જેટલું ગરમ દુધ ભિળીને પછી બધા દુધમા તેજ રીતે મળવીને દહીં આધવું.

ઉપર લખેલી કોષ્ટિકણ એક રીતથી દહીં બાંધ્યું હોય તેને ગરમ હોય તેટલા ઢાકવું નહીં. તદનજ થડુ પડે પછી દહીંનાં વાસણને તપેલીની હેઠે મુકવું યાતો કપાટ કે પેટીમા બંધ કરવું અથવા ચુલો થંડો થયેલો હોય તેની ઉપર મુકીને પછી તેપર ખીન્નું વાસણ ઢાકવું. કારણ દહીંના વાસણને બાહેર ખુલ્લું મુક્યાથી સરદી યા હવા લાગે છે તેથી બંધાતું નથી, તેટલામાટે ઉક્તવાળી જગ્યામાજી રાખવું જોઇયે બાર તેર કલાકમાં તો દહીં બંધાય છે પણ કદાચ એટલા અરસામા નહીંજ બંધાય તો પછી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેડે ઢાકીને દહીંનું વાસણ મુકી છુમાડો લાગીને ધુખરાય નહીં તેની સ ભાળ રાખી, તે પછી એકથી દાઢ કલાક યા તેથી ઓછે યા વધુ વખતે જ્યારે દહીં તદન બંધાઈ જાય કે ગુર્તજ ત્યાથી ઉંચકી લેવું જોઇયે કાકે બંધાયા પછી વધુ વખત ચુલા આગલ ગરમીમાં દહીં રાખ્યું હોય છે તો પછી અદર પરપોટા આવી પાણી છુટે છે અને ખાટું થાય છે. પણ એમ ચુલા આગલ બંધાયા વગરનું મુક્યાથી દહીં જરૂર બંધાય છે. એ એક શેર દુધનું તોળેલું દહીં આસરે

બે શર થાયછે ઉપલી કોઈપણ રીતથી મીઠું દહીં બાંધવું હોયતો દુધને કકરા પાડવા અગાઉ તેમા ત્રણ તોળા સોજી આડ પીગળાવી ગાળીને પછી કકડાતીને ઉપર લપેલી કોઈપણ રીતથી દહીં બાંધવું મીઠું નહીં પણ તદન આડું દહીં બાંધવું હોયતો તે દહીંની મેળવણીથીજ બાંધવું અને તેમાં હઢીથી ત્રણ તોળા દહીં લેવું. બાળેલાં દુધનું દહીં વધારે ચોપડું લાગેછે માટે એક શર દુધને બાળી પોણા શર કરવું અથવાતો લગભગ અડધુ બાળવું અને ઉપર લપેલી કોઈપણ એક રીતથી એનું દહીં બાંધવું. એ બાળેલા દુધનું મીઠું દહીં કરવું હોયતો બાળીને દુધ અડધું કરવું હોય તેમાં આંડ હઢી તોળા અને પાશર બાળીને પોણા શર રાખવું હોયતો તેને માટે બે તોળા લઈ દુધ કકડાવવા આગમ્ય થંડામાંજ ઉપર મુજબ પીગળાવી ગાળીને પછી બાળવું, તેમજ માખણ તથા દહીંની ભેગી મેળવણીથી એ દહીં બાંધવું હોયતો દહીં તદનજ મોલું અને છ આની ભાર લેવું. સ્વાદીળ દહીં કરવું હોયતો વૈનીલા, રાજખરી અને શાખ હોયતો લીંચુનું ત્રણમાથી એક જાતનું એસેન્સ દહીં જમાવવા માટેની મેળવણીને માટે ભેળવા અગાઉ ટેસ્ટ મુજબ અદર ભેળીને પછી મેળવણીને ભેળવી ગોલાબનું એસેન્સ હોયતો તેનાં ફક્ત બેથી ત્રણ ટીપા નાખવાં. મરજી પડેતો ઉપલા બધા એસેન્સ ભેગા નાખવા, તેમજ મેળવણી ભેળીયા પછી છાલેલી બદામ તથા પસ્તા દરેકની સ્લાઇસ એક તોળાને ઉપર ભભરાવવી અને ગમેતો બદામ પસ્તાને બદલે બદામનું એસેન્સ બે ટીપા નાખવા રગીન દહીં બનાવવું હોયતો દહીં બાંધવા માટે ઉપર દુધને કકડાવવા અથવા બાળવા લખેલુંછે તે બેમાની એક રીતે દુધને તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી દસેક મીનીટ થાયને તેમાંથી એક નાના ચમચા ભેટલું દુધ કાઢી ૨ ગ આઇસક્રીમનોછે તે ૪૦ થી ૫૦ ટીપા એમાં ખુબ મેળવીને પછી એ ૨ ગવાળું દુધ બધા કકડતા દુધમા ભેળીને પછી ત્રીણી નેટના ચોપડા કપડાથી ગાળી કાઢવું એ રીતે રંગ જલદી મેળવવા ભેધયે કારણ દુધ થડું પડવા આવેતો પછી તેમા વખતસર મેળવણી ભેળવાને બની શકે નહીં માટે એમ ૨ ગ ભેળીને પછી કોઈની મેળવણી મેળવીને દહીં બાંધવું પણ દુધ રગીન ક્રીધા પછી મેળવણી દહીંની હોયતો તે જુદી દીશે નહીં તેમ બરાબર ભેળવું ભેધયે જે પીળા રંગનું કેસરી દહીં કરવું હોયતો એક શર દુધ માટે બે વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકા ખલમાં ધણીજ બારીક પાઉદર જેવી વાટીને ઉપર મુજબ દુધ કકડાવી

અથવા બાળીને તેમથી એક નાના ચમચા જેટલું કાઢી તેમાં કેસરને સારીકાની મેળવીને પછી અથા દુધમાં ભેળી ઉપર લખેલી કોઈપણ એક મેળવણીથી દહી બાધવું પણ એ દહીમાં કોઈપણ જાતનું એસેન્સ યા રંગ નાખવો નહી પણ ગમેતો ઉપર મુજબ બદામ પસ્ટાની સ્લાઇસ ભભરાવવી.

દહીયાં. (હોરાજીનાં.)

સોજી ખાડ; સોજી કઠણ દહી તથા સોજો સફેદ ધઉનો ત્રીણી રવો દરેક રતલ ૦૧, સોજી ખરી કેસર તોજો ૦૧, સોજી ધી ખપ મુજબ.

રવાને ચાળી તેમાં ખપવું ખપવું દહી નાખી મસળીને કઠણખી નહી અને પોચો પણ નહી તેવો મજાહનો ખુબ ગુંદોને ચીવટ બાધી બે કલાક ઢાકી રાખવો. તેટલાં કેસરને સેકી સોજી ખલમાં બારીક વાટવી અને ખાડને પોહળી તપેલીમાં નાખી તેમાં દોઢેક પાથર થુંડું પાણી રેડી ચુસે મુકવું અને ખાડ પીગળાવી સેજ ચાસવાજો શીરો થાયને ઉતારી માહે કેસરને બરાબર ભેળવી, પછી બાધેલા રવાની ફાટકુટ વગરની ધણી સફાઈદાર પીસ્તાલીસ ગોળીઓ કરવી અને તેને સાઠા વગરજ હથેલીની ઉપર મુકી આગળા વડે પુરી જેવું બધેથી એકસરખું પતણું ગોળ થાયવું, પણ એની ફરતી કીનારી ધણીજ પતળી કરવી પછી ઓઠા પેણામાં પુરતું ધી નાખી ચુસે મધ્યમ બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ખુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલા દહીયા પાથે પાથે મુકવાં અને તે જરા વખતમાં ખીલી ઉપસીને ઉપર તરી આવશે, તે પછી હેઠેનું પડ ધેર નહી પણ શીકા લાલ રંગનું કકરું તળાયને ફેરવી નાખી ખીજી પડ એવુંજ તળાયને ઝારાથી યા આધરાની ઓઠી ચમચથી કાઢીને ઝારા યા ચમચને પેણાની કીનારીને ટેકાનીને જરાવાર પકડી રાખવી, જેથી માહે પચેલું ધી નીકળી જશે તે પછી શીરામાં નાખી બરાબર શીરો પીચેને દહીયાને આંધરાની ચમચેજ કાઢી શીરો નીતારીને કોરડાં કરવા અને બાકી હોય તેને એજ રીતે તળીને શીરો પાવો એ દહીયા મજાહનાં થાયછે. હોરા મીઠાધવાળા એને દહીયાં કેહછે

દહીનો મહો.

આએ ચોપડીમાં દહી જીદી જીદી છ રીતથી બાધવા છાપેલું છે તેમાં લખેલી ખીજી કોઈપણ ચીજ નાખ્યા વગર અમથી દહીનીજ મેળવણીથી મોહ દહી બાધવું અને તે થેર ૨ માં ખોખરૂં કીધેલું જરૂર થાય

કાળા મરી દરેક તોળો ૦૧ તથા નીમક તોળો ૧ ભેળી સોજા ધોતા સફેદ જરા જદા કપડામાં નાખી ટાઇટ પોતણુ આંધી ટાગીને તેની હેઠે વાસણુ મુકવુ, તેમાં પાણી ટપકશે. બધું પાણી નીકળી જઈ ખીજે દીને મટો કાઢી થાયને કાઢવો મીઠો મટો કરવો હોયતો નીમક મરી તથા જીરાને બદલે નવટાક સોજા ખાડ ભેળવી પુરીમાં અથવા ખીજ કોઈપણ ચીજમાં નાખવા માટે મટો કરવો હોયતો તેમાં ખીજનું કાઢજ નહી પણ ફક્ત નીમક નાખીને આધવો.

દહીનું શ્રીખંડ.

સોજા કાઢી દહી રતલ ૨, સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, અમણુલું જાયફળ ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ ૫૫ મુજબ.

જરા ઘટ સફેદ કપડામાં મઠાની કાની દહીનું પોતણું આંધી ટાગી રાખી બધું પાણી ઝરી જાયને કાઢવુ. પછી એક હાથા વગરની ખુરસીની પીઠ હેઠે રેલ તેમ આડી મુકી તેના આગળા બેડ પગ સાથે ખાડીનાં જંજરા કપડાંની ઝોળી આંધી તેમાં જરા દહી તથા જરા ખાંડ નાખી એક અમચો ગોલાખ રેડી ઝોળીની નીચે કોડીનું વાસણુ મુકી દહીને છાડી એ રીતે બધુ દહી તથા ખાંડ છાંડયા પછી માહે ઝેળચી જાયફળ ભેળવું. કેસર્યા શ્રીખંડ કરવુ હોયતો હઢી વાલ સોજા ખરી કેસરને સેકી પણી આરીક પાઉદર જેવી વાડીને દહી છાડવાની અગાઉ તેમાં ભેળીને પછી છાડવું. મરજી પડેતો બદામની ખીજ પાચ તોળાને છાલી પણીજ આરીક પીસીને પછી છાડેલા શ્રીખંડમાં ભેળવી.

દહીમાં ભીંડા.

સોજા ખીયાં વગરના તદન કુમળા ભીંડા; કાઢી દહી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦૧, કોથમીર કુડી ૬ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચા ૪-૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, આડુ તોળો ૦૧, લસણુ વાલ ૫.

આડુ લસણુને છાલીને છુદવું કોથમીર મરચાંને ધોધને બારા કાપવું. ભીંડાને સોજા ધોધ ગુછીને અકેક ઈચના કકડા કાપવા. દહીને મલમલના કપડાંમાં નાખી પંદરેક મીનીટ પોતણું આંધી ટાગી રાખીને બધું પાણી કાઢી નાખી કાઢી કરી કોડીના વાસણમાં રૂપાના યા લાકડાંના અમચા વડે ભાંજી રાખવું. ત્યારબાદ કાદાને છાલી આરીક બ્રુશ જેવા

કાપી એક પોહોળા નાના કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ બસણુ વધારી કોથમીર મરચાં મેળવ્યા પછી ભીંડા તથા નીમક ભેળી બે પાશેર જેટલુ પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આથે રાખી અવાર નવાર અંદર ચમચ ફેરવતી અને ભીંડા ચરી તતરીને ધીપર આવેને ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે દહી ભેળી ઉધાકુંજ રાખવું અને જરાવારે પાણુ ધીપર આવેને ઉતારવું.

દા ડ મ છા લ .

સુકી કાળી દરાખ શેર ૩, સુકા ખાટા દાડમના દાંણા શેર ૧. જીરું તથા મરી દરેક શેર ૦૧, સીંધાલુન નવરાક, સનચર તોળો ૧૧, દરાખને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી તેમા બધા સામગ્રન ભેળીને તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું.

દારે બેલાબનો તથા ખાણું હજમ કરવાનો.

સોળે જાંડી અથવા માવડાનો દારે એથેમાથી ગમે તે એક જાતનો બાટલી ૧, સોજી જુરા ખાડ તોળા ૧૧, નવા સુકા ગોલાબના ફુલ તથા સોજી સુનામખી દરેક તોળા ૫, જેથીમધ તોળા ૨, અનીસુ તોળો ૧, એળચીના દાણા, માસ ખી તથા સંત્રાની સુકી છાલ દરેક તોળો ૦૧.

એળચીના દાણા, જેથીમધ, અનીસુ તથા છાલને છુંદી ખોખરી કરી એ બધાના તથા સુનામખી અને ગોલાબના ફુલના બે ભાગ કરી બે સોજી બાટલીઓમા જીરું જીરું ભરી તે દરેકમા અડધી બાટલી દારે રેડી જુચ મારી વીસ દીવસ રાખવું, પણ દરરોજ બાટલીને હલાવવી. તે પછી સોજી કપડાથી ગાળી છુછો ફેંકી દઈગાળેલા દારે એક માટી બાટલીમાં સમાયતો તેમાં રેડવો પણ વધેતો પછી જીરું બે બાટલીઓમાં ભરી ખાડના બે ભાગ કરી તેમા અડેક ભાગ નાખીને જુચ મારવો અને ખાડ પીગળી જાય પછી દારે ઉપયોગમા લેવો. એ દારે રાતના ભોજનની સાથે નાનો એક ચમચો (દેન્ટેસ્પુન) ભરીને લીધાથી ખાધેલુ હજમ થાયછે અને વળી ઝાડો સાફ આવેછે

દાળ આમલાંની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ આણુના પાદડાની મસાલાની હેઠે લખેલીછે તે પ્રમાણે બધા સામાન લઈને તેજ રીતે પકાવવા મુકવી. પણ એમાં આણુનાં પાદડાં

નાખવાં નહીં અને પોણા રતલ સોજા ફૂંબે નગના કુમળા ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થડાં પાણીથી ઝેક વખત ધોઈને તે અથવા ઝેક કુમળી ફરંબે મરંધીના સાફ કરીને ધાયલા કકડાને દાળની સાથે નાખી ચુલે મુકવી અને ગોસ્ત યા મરંધી બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારી માહેથી મરંધી યા ગોસ્ત કાઢી લઈને પછી દાળને ઘુટીને પછી માહે પાણી ભેળી જરા ઘાડી કરી પાછું ગોસ્ત યા મરંધી નાખવું અને જરા મોટી ત્રણ ચાર કાચી કોયળ કેરીને છોલી ઉભા બંબે ફાડ્યા કાપી ગોટલી કાઢી તે નાખી કકરો પડી આમલા ચરેને ઉતારવી ગમેતો ગોસ્ત યા મરંધી વગર અમથીજ દાળ પકાવવી જુની દાળ હોયતો પાચ તાલ ઝેટલે બે આની ભાર નીમક ઝોણું નાખી તેટલોજ વાટેલો પાપડ ખાસ નાખ્યાથી દાળ જલદી ચરશે આમલાની મોરી દાળ કરવી હોયતો ઘુવર, મસુર યા વાલની દાળને ફક્ત નીમક તથા હળદ નાખીને ગોસ્ત યા મરંધી વગર ઉપર રોટલી યા ચાવલ સાથે ખાવા લખેલી છે તેમ પકાવવી.

દાળ આલુનાં પાદડાંની મસાલાનો.

ઘુવર, મસુર યા વાલ ત્રણમાની ઝેક દાળ ટીપરી ૧, છોલેલા રાતા કોહોળાના નાના કકડા ચકરકદ તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, ઘી નવટાક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, નીમક તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાલીલા તથા સુકા મરચા દરેક ૩, કુદનાના પાદડા ૧૨, આડું તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, આલુના પાદડા મોટા હોયતો ૨ અને નાના હોયતો ૩

આલુના પાદડાને ધોઈને ઝીણા કાપવા. આડું લસણને છોલીને છુદવું કાદાને છોલીને કકડા કાપવા કુમળાં ડાખળા સાથે કોથમીરનાં પાદડા લઈ ઝે નથા મરચાને ધોઈને છુદવું અથવા જાડું પીસ્તુ. અડધા પાથેર થડા પાણી સાથે આમલીને કોડીના વાસણમાં ઝેક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો પછી દાળને થડા પાણીથી સોજા ધોઈકલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સવા શેર પાણી રેડી હળદ, નીમક, કાદા, આડું, લસણ, કોહોળું, આલુના પાદડા તથા ઘી નાખી ઢાકીને બળતે મુકવું અને દાળ ફાટેને માહે કોથમીર મરચા, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા કુદનાના પાદડાંને કાપી ઝે બધું ભેળવું

અને દાળ બરાબર સીજે અને પાણી સુકાયને ઉતારી કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી આમલીનુ ડોહરું ભેળીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી દાળ ધાડી થાય તેટલુ પાણી મેળવીને બળને મુકી બરાબર કકરો પડેને ઉતારવી. દાળ જીની હોયતો પાચ વાલ એ આની ભાર નીમક એાછું નાખી તેને બદલે એટલાજ વાટેસા પાપડ ખાર નાખ્યાથી દાળ જલદી ચરશે.

દાળ કરવંદાંની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ આમલાંની મસાલાની તથા મોલીમા લખેલી રીતેજ બધા સામાન નાખીને દાળ પકાવવી પણ કેરીના આમલાને બદલે એમા મોટા કાચા કરવ દાં એક પાથરને સોજ ધોઇને તે નાખવા.

દાળ ચણાની તળેલી.

સોજ મોટી ચણાની દાળ એક ટીપરી જેનુ વજન તોળા ૨૬ થાયછે તે લઇ ચુંડીને થડા પાણીથી સોજ ધોવી પછી ઠીકરાપર સેકીને વાટેસા પાપડ ખાર અડધા તોળાને જે શેર થડા પાણીમા પીગળાવી સોજાં કોડીનાં યા તદન કલકભરેલાં વાસણમા ગાળીને તેમા દાળને ખારથી પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછી થડા પાણીથી સાફ ધોઇને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇ અડધી ભરાય તેટલા સોજાં મીઠા તેલને મીઠુ તેમ કકડાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બરાબર કકડાવવુ અથવા એટલાંજ ઘીને ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુ માડો નીકળેને એમાંથી જે એક હોય તેમા દાળ નાખવી દાળ તળાશે એટલે ઉપર તરી આવશે તે બધી ઉપર આવેને તુર્ત ઉતારીને ઝારા યા આધરાની મોટી ચમચથી કાઢીને ચાળણી યા બોયામા નાખવી. પછી રેસ્ટ મુજબ વાટેલુ નીમક તથા મરચાની ભુકી ભેળી લોંબુ નીચવીને ખાવી

દાળ તુવરની મસાલાની. (ધાંન શાકની.)

તુવરની દાળ ટીપરી ૨, કાદા શેર ૧૧, ધી નવટાક, તજ તથા જીરું દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર જુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૩, કુદનાના પાદડા ૧૨, થોડી સેલરી પાર્સલી, ધાંણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, રાતું કોહોણું તથા પટેટા દરેક શેર ૦૧, શકરકંદ શેર ૦૧, એળચી; લવંગ તથા બાદીયાન દરેક વાલ ૫, નાનુ ખીયા વગરનુ વેંગણું ૧,

ત્રીણા પાદડાની મેથીની ભાજની ઝૂડી ૩, દલેલી હળદ, આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦૧૧, દલેલા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળા ૨.

કાદા ચર ૧ ને છોલીને કકડા કાપવા આદુને છોલીને છુંદવું. પટેરા, વેંગાણુ, કદ તથા કોહોળાને છોલીને કકડા કાપવા ભાજને ધોધને જાદી કાપવી દાળને ચુડી થડા પાણીથી સોજી ધોવી અને ઝે અધાને બે શેર પાણી, હળદ તથા નીમક સાથે તપેલીમા નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે મેળવુ તેટલા કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથે લઘ મરચાં સાથે ધોધને પીસ્વી યા છુદવી સેલરી, પાર્સલી તથા કુદનાને ધોધને જાડું કાપવુ. ઝેળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાન તથા જીરાને બારીક છુદવું. લસણને છોલી બારીક ભુકે કાપવો બાકીના કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાદીને વીમા તળીને કાઢી લીધા પછી લસણને છોલી બારીક ભુકે કાપી ધીમા તળવુ પછી દાળ સીજે અને અધું પાણી મુકાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ધુડી ઝેકરસ કરી તળેલા લસણને ધી સાથે જીડું રાખવુ અને બાકીના અધાસામાનને દાળમા ભેળી રેટલી સાથે ખાવાની દાળ કરી હોયતો માહે અડધા શેર થડું પાણી મેળવી ચુલેઢાકીને ચુકી કઠણ થાયને ઉતારવી પણ આવલ સાથે ખાવાની બનાવવી હોયતો ઝેક શેર પાણી રેડવુ અને મજાહની ધાડી થાયને ઉતારી ઉપર ધી સાથનું તળેલુ લસણ નાખવુ દાળને ધુટવાની આગમચ હેડે તળીયાંમા જરા ડાજવા દધને પછી તે ડાજેલા સાથેજ ધુટી હોયતો તેનો સ્વાદ બદલાધને જીદો મજાહનો થાયછે ચીચોરા કાઢેલી પાથેર આમલીને અડધા પાથેર પાણી સાથે કોડીના વાસણમા અડધા કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી તેનુ ડોહરું કાઢીને દાળ ઉતારવાની જરાવાર અગાડીથી નાખીને પછી દાળ તૈયાર કીધાથી ખાટી દાળ સારી લાગેછે પણ ઝેમા તપેલી તદન કલધવાળી લેવી. આલુના પાદડાની દાજ બનાવવી હોયતો ત્રણ પાદડાને ધોધ ત્રીણાં કાપીને દાળની સાથેજ નાખવા અને ઝેમા પણ આમલીનુ ડોહરું નાખવુ. આમલીની દાળ કરવી હોયતો ત્રણ ચાર કોયળ કાચી કેરીને છોલી બે બે ફાડ્યા કાપી દાળ ધુટયા પછી નાખવા પણ ઝેમાં આમલીનું ડોહરું નાખવુ નહી. મરઘી યા ગોસ્તની ધાંતશાકની દાળ કરવી હોયતો ઝેક મોટી ફરબે મરઘીને સમારી કકડા કાપવા અથવા ઝેક રતલ મજાહનું નરનુ ચરબદાર કુટનુ ગોસ્ત લઘ તેના મોટા ભરેલા કકડા કાપી ધોધને દાળને ચુલે મુકયા પછી બે કકરા પડેને માહે નાખવુ પણ દાળ ધુટતાં

માહે મરઘી યા ગોરત અટવધ જશે તેટલા માટે પેહેલે તેને જીડું કાઢી લઈ દાળ ધુટી પાણી રેડયા પછી પાછુ માહે નાખવું. દાળમાનુ ગોસ્ત યા મરઘી મજાહનુ ચરી જાયછે અને સાડાં લાગેછે જે દાળ જીની હોયતો ા તેણે પાપડ ખારને વાટીને માહે નાખી તેને ભાગનુ તેટલું નીમક આશુ લેવુ મસાલાની સાધારણ દાળ બનાવવી હોયતો તેમા ઉપર લખેલા બધેજ સામાન લેવો નહી પણ હળદ, મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો, કાદા, ચકરક દ, કોહોણુ, પટેટા, કોથમીર, મરચા તથા કુદનોજ નાખવો અને છેલ્લે તળેલુ લસણુ ધી સાથે ઉપરથી નાખવુ ઘણીજ દ્રમણી પાપડી શેર ા ને સમારીને દાળ સાથે તે પણ ગમેતો નાખવી, તેમજ દાળ ઉતારવાની આગમચ ગમેતો થોડો ગરમ મસાલો નાખવો અને થોડી ખારા ગોસ્તની ધાડી શ્રેયી પણ ભેળવી દાળમા કેરીની સાથે થોડા કાચા કચ્છ દા પણ નાખ્યાથી સારા લાગેછે દાળને કદી પણ ગરમ પાણીથી ધોવી નહી દાળ તૈયાર થવા આવે પછી છેલ્લે દેલેલા મરી નાખ્યાથી દાળનો ટેસ્ટ કાઈ જીદોજ યાયછે

દાળ તુવરની મસાલાની ૨ જી.

તુવરની દાળ ડીપરી ૨, કાદા શેર ૦૧૧, પટેટાના, રાતાં કોહોળાંના; વેંગણાના છોલેલા કકડા તથા ધી દરેક શેર ૦, નીમક તથા લસણુ દરેક તોળા ૨, આડુ તથા દેલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, આખું જીરું; તજ તથા ખારીક છુ દેલા ઉજળા મરી દરેક તોળો ૦, ઐળચી તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ (ઐઆની ભાર), ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલો નાનો ચમચો ૧, મરચાની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કુદનાના પાદડા ૧૨, મોટા લીલા મરચા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં

સવા તોળા લસણુને છોલી પાણી વગર ખારીક પીસ્વું. પાશેર કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કદાઇમા ધી કકડાવી તેમા લાલ તળીને કાઢી લઈ એજ ધીમા પીસેલા લસણુને લાલ તળીને ધી સાથેજ કાઢી લેવું. ખાકીના બધા કાદાને છોલી કકડા કાપવા, ા તેણે આડુને છોલીને છુલ્લુ યા પીસ્વું, દાળને ચુટીને પૂરતા થ ડા પાણીમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઘસડીને થ ડા પાણીથી સોજી વણુ વખત ઘોષ એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમા નાખી એ શેર ૫ કું પાણી રેડીને માહે કાદા, પટેટા

કોહોળાં તથા વેંગણાંના કકડા, છુંદેલું આડુ, એક કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા હળદ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળે મુકવું. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં આડુ લસણને છોલી એળચીના દાણા કાઢીને બાકીની કોથમીરના પાદડાં, મરચાં, કુદનાના પાદડા, તળેલો કાંદો, આખુ જીરું, તજ તથા લવંગ એ સઘળાને સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસ્તું નેટલા દાળ સીજે અને માહે એક પાથેર નેટલુ પાણી રેડને ઉતારીને કોલસાને ઇગારે મુકી તેમાં ધાંણા જીરાંનો મસાલો, મરચાની ભુકી, ઉજળા મરી, નીમક તથા બધા પીસેલો મસાલો ભેળી પદર મીનીટ ઇગારે રાખી અવાર નવાર માહે કરછી ફેરવવી અને દાળ તદન સુકધને માહેથી મસાલાનો સાહડમ નીકળેને ઉતારી બરાબર ઘુંટી નાખી જરા પતળી થાય નેટલુ થકુ પાણી ભેળીને પાછી બળેને મુકવી અને એક કકરૌ પડી દાળ ઉભળને ઉપર આવેને તળેલું લસણ ધી સાથેજ દાળમા ભેળી થોડીવાર તપેલીને ઈગારે રાખી આવલ સાથે ખાવા જેવી થાયને ઉતારી. રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોયતો દાળમાં છેલ્લે એાધુ પાણી ભેળીને બળેને મુકવી અને રોટલી સાથે ખાવા જેવી કઠણ કરવી

દાળ તુવરની મસાલાની ૩ જ.

તુવરની દાળ ટીપરી ૨, મોટા કાદા શેર ૧૧, સોજી કુમળુ નરતું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, સુરણ, વેંગણું, રાત્ર કોહોળું, પટેટા એ સઘળું છોલેલું તથા મોટાં ટામોટા દરેક શેર ૦૧, ધી પાથેર ૧૧, ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ચણાની, મસુરની તથા વાલની દાળ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક તોળા ૨, લસણ તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૧, આખું જીરું, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ત્રીણા પાદડાની મેથીની લાજી કુડી ૪, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૪-૫, મોટા સુકા મરચાં ૧૨, કુદનાનાં પાદડાં ૨૫, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨, બાદીયાન ૮, તજ વાલ ૫, એટલે બે આની ભાર, બયફળ ૦૧.

ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોવું. બધી જાતની દાળને ઘુંટી થંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ બે શેર પાણી સાથે કલધવાળી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, હળદ તથા એક નાનો ચમચો ભરી ધી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળેને મુકવું અને અંદર બે કકરા

પડેને ગોસ્ત નાખવુ. પછી બે કુડી કોથમીરના કુમળા ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં, લીલા મરચાં તથા પોણા શેર કાદાને છોલી એ અધુ તથા અધી લીલી તરકારી તથા ભાજીને ઘોધને ત્રીણું કાપવુ અને દાળ ફાટેને એ અધા કાપેલો સામાન તેમા નાખવો અને ગોસ્ત ચરી દાળ સીજીને કઠણ થાયને ઉતારી માહેથી ગોસ્ત કાઢી લઇને પછી દાળને કરછીથી ખુબ ઘુંટી એકરસ કરી માહે એક નાનો ચમચો ભરી કાચુ ધી મેળવીને પછી ગોસ્તને પાછુ અદર નાખવુ ત્યારબાદ અડધા તોળો લસણ તથા આડુને છોલી ઉપર મુજબની બાકીની એક કુડી કોથમીર, મુકાં મરચા, એળચી, લવંગ, તજ, જાયફળ, બાદીયાન તથા અડધા ભાગ આખું જીરું લઇ એ અધાને બારીક પીસવુ અને બાકીના અડધા શેર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાથી અડધા ધીને કઢાઇમા નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળીને તેમા પીસેલો મસાલો, ધાણા જીરાનો મસાલો તથા મરી નાખી જુ જીને પછી માહે ઘુટેલી દાળ ચાર કરછી જેટલી ભિળીને ઘુટયાજ કરવુ અને અધું જુ ભઇને તેનો સોહડમ નીકળેને એને અધી દાળની અદર મેળવી દઇ ઢાકીને ઇગારે મુકી અવાર નવાર ઉઘાડીને ઉપરથી ઘુટયા કરી હેડે તળીયામા દાળ જરા ડાબેને ઉતારી તેને તવાથાથી એાખવીને અધી દાળમા બરાબર મેળવીને પછી રોટલી સાથે ખાવા જેવી દાળ ઘટ થાય તેટલુ થોડુ થડુ પાણી ભિળી ચુલે મુકી બરાબર કકરા પડેને ઉતારવી તેટલા બાકી રહેલા એક તોળો લસણને છોલી બાકીના અડધા જીરાં સાથે પીસી બાકી વધેલા ધીને કકડાવીને તેમા લાલ તળી દાળને કકરા પાડીને ઉતારયા પછી માહે ધી સુધાજ એ ભેળવુ. એક કુમળી ફરમે મરચીના સાફ કરીને ઘાયલા કકડાને ગોસ્તને બદલે દાળમા એમજ પકાવવા ચાવલ સાથે ખાવાની દાળ કરવી હોયતો પાણી જરા વધારે નાખીને કકરા પાડવા દાળ તૈયાર થવા આવે પછી છેલ્લે દલેલા મરી નાખ્યાથી દાળનો ટેસ્ટ કાઈ જીદોજ મજાહનો થાયછે,

દાળ પાંચ જાતની.

ગુવર, ચણા, મસુર, મગ તથા અરદ મળી પાચ જાતની દાળ સરખે ભાગે અધી મળીને બે ટીપડી લેવી અને અધીને ચુટી પેહલે ગુવર તથા ચણાની દાળને થડા પાણીથી ઘોપને દાળ ગુવરની મસાલાની પેહલીમાં લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકી તેમા બે ત્રણ કકરા પડે પછી બાકીની અધી

દાળને ઘાઇને તે નાખવી અનેક્રુતેમા લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધા સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી

દાળ મસુરની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ તુવરની મસાલાની ત્રણ લખેલીછે તેમાથી ગમે તે ઝેક રીતે પણ તુવરને બદલે બધી મસુરની દાળ લઇ તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી જે મસુરની દાળ મોલી કરવી હોયતો ખીજો કાઈ સામાન નાખવો નહી પણ ફક્ત હળદ તથા નીમક નાખીને રોટલી યા ચાવલ સાથે ખાવા ગમે તેવી પકાવવી પણ મસુરની દાળ જલદી ચરેછે માટે તેમા પાણી ઝાણુ રેડવુ જે ઝે મોલી દાળ આમલાની કરવી હોયતો કાચી કોયલ ચાર કેરીને છોલી ઉભા બમે ફાડ્યા કાપીને દાળમા છેલ્લે પાણી રેડીને કકરે પાડતી વખતે માહે ઝે આમલાં નાખવાં. ગમેતો આમલાંને બદલે ઝેક પાશર મોટા કાચા કરવંદાં નાખવાં

દાળ મોલી તુવરની.

ઝેક ટીપરી ગ્રીણી નવી તુવરની દાળને ચુ ટી થડાં પાણીથી સોજ ઘાઇ તેમા દલેલી હળદ ૦૧ તોજો તથા સાધારણ દાળમા પોણું તોજો અને ખારી પસદ હોયતો ઝેક તોજો નીમક નાખી ઝેક શેર થડાં પાણી સાથે ઠાકીને ચુલે મુકવી દાળ સીજ અને પાણી બધુ મુકાયને ઉતારી કરછીથી ખુબ તરેહ ધુ ટીને ઝેકરસ કરવી પણ તદનજ મલી ગયલી કરવી હોયતો ઝેક તપેલીની ઉપર સોજાં બોયાને મુકી તેમા ધુ ટેલી દાળ નાખવી અને સેજ થડું પાણી નાખતાં જઇને માહે કરછી ફેરવીને બધી દાળ છાંડી કાઢવી. ત્યારબાદ રોટલી સાથે ખાવા ખરી દાળ કરવી હોયતો ઝેક પાશર અને ચાવલ સાથે ખાવા સારૂ અડધો શેર થડું પાણી ભેળવી ચુલે મુકી દાળ જેવી કરવી હોય તેવી થાયને ઉતારવી રોટલી સાથે ખાવાની દાળ તૈયાર થાયને પાશર કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવઠાંક ધીમા કકરે તળી દાળ કાઢીને તેની ઉપર ધીની સાથેજ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગશે. થોડા રાધના દાંણુને જમીનમા નાખ્યા પછી તેની બાજુ ઉગી નીકળેછે તેને ઘાઇ બારીક કાપીને રોટલી સાથે ખાવાની દાળમાં તે ભેળવી અથવા થોડા કોથમીર મરચાંનો છુદેલો મસાલો ભેળવો. દાળ આમલાંની યા કરવંદાની કરવી હોયતો દાળને ધુ ટીને પાણી

નાખ્યા પછી બે ત્રણ મોટી કાચી કોથળ કેરીને છોલી તેના બંને ફાડમાં કાપીને તે અથવા ઐક પાસેર મોટાં કાચાં કરવંદાં નાખીને કકરા પાડવા. જ્યુની દાળ જલદી ચરતી નથી માટે પાંચ વાલ નીમક ઐક્યું નાખી તેને બદલે ઐટસોજ વાટેલો પાપડ ખાર નાખ્યાથી જલદી ચરશે દાળને ગરમ પાણીથી કઢી ધોતી નહી, તેથી પછી ચરતી નથી, દતરધ જાયછે.

દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલી.

મીઠા ચા કડવા વાલની દાળ ડીપરી ૧, કાદા શેર ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, ધાંણુ જીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા ચમચા ૧૧ થી ૨, નીમક ઉપસેલા ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુંડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલા તથા સુકાં મરચા દરેક ૩-૪.

દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ત્રણ ચાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી થંડા પાણીથીજ ધોવી કોથમીર તથા લીલાં મરચાને ધોઈને જડું કાપવું અને સુકાં મરચાને પીસ્વા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાદાને છોલી બે ભાગ જેટલાના કકડા કાપવા અને ઐક ભાગ કાદાને ખારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમા હળદ મેળવી નીમક, દાળ, કાંદાના કકડા તથા આસરે દોઢ શેર થડુ પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકવું અને અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને ધાંણુ જીરાંનો મસાલો, સુકાં મરચાં તથા મરી નાખવા. પછી બે પાશેર જેટલું પાણી રેહ્યારે કોથમીર તથા લીલાં મરચાં નાખી ચમચે ભેળી બધું પાણી સુકવા દેવું નહી, પણ રોટલી સાથે ખાવા માટે જરા દીળી જેવીજ ઉતારવી. ધુંટેલી દાળ પસંદ હોયતો તૈયાર થાયને કરછીથી ધુંટી નાખીને પછી ઘટ કરવી. ચાવલ સાથે ખાવાની કરવી હોયતો ધુંટેલી દાળમાં થોડું પાણી ભેળી કકરા પાડી ઘટ કરીને ઉતારવી મળહના ચરબદાર સોજા ખાર ચુરદાને આટો તથા નીમક લગાડી ધરડીને તદન વાસ નીકળી જાય ત્યાં સુધી ધોઈ સોજા કરીને ઐ દાળની સાથે નાખીને મળહના નરમ પકાવ્યાથી વધારે સારી દાળ થશે.

ઐ દાળ મોલી રાંધવી હોયતો દાળને ઉપર મુજબ પાણીમાં ભીનવી ગખ્યા પછી ધોઈને ફક્ત નીમક તથા હળદ નાખી ઐક શેર થંડું પાણી

વોવીધ વાંનો.

રેડી ચુલે મુકી પાણી બળેને ગમેતો દાળ માકરી રાખવી અને મરજી પડેતો ઉતારીને ધુટી નાખવી ત્યારબાદ એક પાથેર કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી નવટાક ધીમા લાલ તળીને ધી સાથેજ દાળની ઉપર નાખવા એ મોલી તથા ઉપર લખેલી મસાલાની દાળ આમલાંતી અથવા કરવ દાની બનાવવી હોયતો કાચી કોયળ ચાર કેરીને છોલી ઉભાં બબે ફાડ્યા કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને તે અથવા મોટા કાચા કરવંદા એક પાથેરને ઘોઈ દાળ ચરે અને પાણીનો થોડો ભાગ હોય ત્યારે માહે ભિળીને પછી તે નરમ થાયને દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવી.

દાળ સાત જાતની સ્વાદીષ્ટ.

દુવર, ચણા, મસુર, અરદ; મગ, વાલ તથા વટાણા સાત જાતની બધી મળી દાળ થેર ૧, કાદા થેર ૧, પટેટા તથા વી દરેક થેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી થેર ૦ા, મોટું નાળીયેર ૧, દોધીના છોલેલા કકડા તથા ધાણા જીરંનો મસાલા દરેક તોળા ૪, છોલેલા રાતા કોહોળાંના કકડા તોળા ૩, નાનું વેગણ ૧, ઝીણા પાદડાની મેથીની ભાજની ઝુડી ૩, ચાહા જીર; દલેલા મરી, હળદ તથા આડુ દરેક તોળા ૦ા, મેથીના દાણા, એળચી, લવગ; જયફળ, જવંત્રી, આડુ તથા લસણ દરેક તોળા ૦ા, નીમક તોળા ૧ા, તજ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલા મરચા ૮, નરજુ ગોસ્ત રતલ ૧ા ના મોટા કકડાને ખારે પકાવેલું.

જયફળ, જવંત્રી, એળચી, લવગ, તજ, જીર તથા મેથીને ઘણું ખારીક છુદવું. કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથેજ રાખી એ તથા મરચાને ઘોવાં. નાળીયેરને ખમણી તેમના અડધાનું દોઢ પાથેર જેટલું કુધ કોડીના વાસણમાં કાઢી તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને છુછા ફેંકી દેવા. વેગણાં તથા પટેટાને છોલી કકડા કાપી દોધી તથા કોહોળા સાથે થડા પાણીમાં ભીનવી રાખવું ભાજને ધાંધને ઝીણી કાપવી. કાદાને છોલી પોણા થેરના કકડા કાપી પાણીમાં નાખવા અને ખાકીના પાથેર સાથે કોથમીર, મરચા, આડુ, લસણ તથા અડધાં નાળીયેરને ખારીક પીસી ધીમા લાલ તળી રાખવું પછી ચણા, દુવર તથા વાલની દાળને ધુટી એક કલાક થડા પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી થંડા પાણીથી સોજી ઘોઈ બે થેર પાણી તથા નીમક સાથે તદન કલઈ બરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી બે કકરા પડેને ખાકીની બધી દાળને ધુટી

સોજી ઘાઘ તે તથા કોહોજી, વેગજી, કાદાના કકડા, દોધી, પટેરા, ભાજી સઘજી ઘાઘને ધાણા જીરાના મસાલા તથા બધા છુ દેલા સામાન સાથે દાળની તપેલીમાં ભેળી ઢાકણ ઢાંકતુ દાળ સીજીને ઉતારી તેમા પેલો તળેલો સામાન ધી સાથેજ ભેળી કરછીથી સારીકાની ધુડીને શ્રેવી સાથેજ ગોસ્ત ભેળી આમલીવાળું નાળીયેરતુ કુધ રેડી ઝેક કકરે. પાડીને ઉતારવુ ઝે દાળ ઘણી સ્વાદીન્ત થાયછે. કોઈખી દાળને ગરમ પાણીથી કઠો ઘાવી નહી કારણ પછી તે દાળ ચરશે નહી, દતરધ જશે

દીનર અથવા એકફાસ્ટ રોળ.

મીલનો પેહલા ન ખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજી માખણુ રતલ ૦૧, પદરખાનાગુ ખમીર ભરેલુ પાથેર ૧, વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, તાજી ઇડું ૧, કુધ ખપ મુજબ .

ઇડાને દોહવી આટામા ઝે તથા માખણુ મેળવીને પછી નીમક તથા ખમીર નાખી કુધને ગરમ કરી તે ખપતુ ખપતુ નામી ચુંદીને પોચો આટો બાધી તેના સફાઈદાર ખાર ગોળા કરવા પછી જુ જવાના પત્રાપર જરા સાટો છાટી તેમા ત્રણ ઇચને અતરે બધા ગોળા મુકી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ જરા દુરથી ત્રણ કલાક મુક્યા બાદ ઉપર કુધ ચોપડીને ગરમ ભઠ્ઠીમા ૫ દરથી વીસ મીનીટ ભુંજવા

કુધ કેમ કકડાવણુ.

કુધ હોય તેના કરતા વાસણુ બેવડુ ઉડુ લઇને તેમા કુધ નામવુ, છેક ઉપર મુધી ભરવુ નહી કારણુ કકરે. પડતા.કુધ ઉપર ચઢીને બાહેર નીકળી જશે કુધ ભરેલા વાસણુને બળતે મુકવુ જ્યારે તેમા કકરે. પડવા માડશે ત્યારે કુધ ઉપર ચઢવા માડશે, તે છેક ઉપર મુધી આવીને બાહેર ઉભઈ જાય તે આગમચ તુર્ત તેમા કરછી યા ચમચ ફેરવવી અથવા હેઠેથી બળતુ કાઢી નાખવુ અથવા પંખાથી પવન નાખવે. પણ સઉથી સેહલ ઉપાય ઝેજ છે કે તુર્તજ કુધમા સોજાં પાણીના થોડા છાટા છાટવા, તેથી ઉભાતું કુધ બાહેર નહી નીકળતા પાછુ હેઠે બેસી જશે ઝે રીતે ઉપર આવ્યા પછી કુધ પાછું હેઠે બરાબર બેસી જાય ત્યારે ઝેક જોશ આવેલો ગણવે. ઝે રીતે જેટલી વખત કુધ ઉપર આવે તેટલા 'કરા પડેલા જાણવા

દુધનાં પક્.

સોજી તાજી ભેળ વગરનું ઝેર શરૂ દુધમા ઝેર પાણી પાંડ પીગળાવી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડી ઉતારીને થંડું થવા દેવું ઉકાળતી વેળા તેમજ થંડું કરતા માહે ચમચને ઉલટે સુલટે હાથે નહીં પણ જમણી યા ડાવી જે તે ઝેર બોરડું ફેરવવી. થંડું થાયને નેટના સાફ કપડાને પાણીમાં ભીનવીને તપેલીની ઉપર સરખું ટાઇટ આધવું અને ખુનચા યા કથરોટમા થંડું પાણી ભરી તેમા તપેલી મેલી આગ, અગાસી અથવા ધરના સીંધા છાપરા જેવી તદન ખુલ્લી જગ્યા કે જ્યાં તપેલીમા ઝાકળ પડી શકે તેવે ઠેકાણે મુકી પાછલી રાતનાં ત્યાથી તપેલીને લાવવી અને દુધમા ધણું સોજે ગોલાખ નાના બે ચમચા ૧ નામી દુધની ઉપર બધી ક્રીમની પોપડી બધાઈ રહે છે તેને બરાબર મેળવીને પછી દુધ ઘોળવાની લાકડાની રવી આવે છે તેને તપેલીમા મુકી બેઉ હાથની હથેલીથી ઘોળવું રવી તપેલીના તળીયાને અથડાવ્યાથી ઘોળાશે નહીં માટે દુધમા જરા ઉપર રાખીનેજ ઘોળવું જેમ કરતા તપેલીમા બધું શીણ ચઢવા માડશે તે બરાબર ઘટ થાયને ચમચાથી કાઢી તંબ્લરમાં દાખી દાખીને બધું ઉપર સુધી ભરી ઝેર રીતે જ્યાં સુધી શીણ ચઢે ત્યાં સુધી ઘોળીને બનાવવું. ઝોછા મીઠાસથી શીણ વધારે ચઢે છે પણ તે સ્વાદમા સારા લાગતા નથી. બધા પક્ થાયને ઉપર જાયફળ ખમણવું જે વધારે સારાં પક્ કવ્વા હોયતો ગોલાખ તથા જાયફળ નાખવું નહીં પણ વેનીલાનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખી ચાર પાચ ટીપાંજ ગોલાખનું ઍસેન્સ નાખવું અથવા ઍ બેઉ ઍસેન્સને બદલે ટેસ્ટ મુજબ સોજી તાજી રાજબરી ઍસેન્સ ભેળવું. ઍસેન્સ નાખ્યાથી પક્ ધણું સરસ ટેસ્ટના થાય છે પણ ધણું થતા નથી. આઈસક્રીમના રંગનાં પક્ બનાવવાં હોયતો દુધ ઘોળવાની અગાઉ તેમા રંગ આઈસક્રીમનો છે તે ભેળીને દુધ જરા ઘેરા રગનું કરવું. કારણ ઘોળાવા પછી પક્ ખુલ્લા રંગનાં થાય છે. ઉપર લખેલી કોઈપણ ચીજ નાખવાને બદલે અમથુ રાજબરી સીરપન્સ ટેસ્ટ મુજબ દુધમા ભેળીયાથી પણ ધણું સારો સ્વાદ થાય છે, પણ તેનાં પક્ ધણું થોડા થાય છે. બદામના જેવા ટેસ્ટ પસંદ હોયતો ગોલાખ સાથે આઠ ટીપા બદામનું ઍસેન્સ ભેળવું. દુધને કકરા પાડીને થંડું કીધા પછી ગમતો બે તાજી ઇડાંની સફેદીને કંઠે કંઈ ચઢાવીને

એક શેર દુધમાં બરાબર ભેળવીને પછી ઠારમા મુકવું. ઉપર લખ્યા મુજબ થંડીની રૂપમા ઝાકળમા મુક્યાથી પફ અને છે. પણ કદાચ ખીજ રૂપમાં ખાવાનો શોખ થાયતો પછી ઉપર મુજબ દુધને ગરમ કરી થંડુ પાડી સફેદી બરાબર ભેળીયા પછી છાલકી મોટી તપેલીમા નીમક સાથે ઘણું પુરતું આપસ નાખી તેની અદર દુધની તપેલીને ઢાકીને દોઢથી બે કલાક સુધી મુકી રાખવી, પણ માહે નીમક નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી અને દુધ તદન ઘણું જ થડુ થાયને ઉપર લખેલું કાપ પણ ટેસ્ટ માટે માહે ભેળી તપેલી આપસમાજ રાખીને ઉપલી રીતે ધોળીને પફ બનાવવા. પણ ઠારમાં મુકેલા દુધની માફક એમાં ઘણુ શીણ ચઢી પફ વધારે થતા નથી એક શેર દુધમાથી ફક્ત મોટુ એક તપ્પલર થશે એમાં તડકાને વખતે શીણ બેકે ચઢે છે પણ પાછુ બેસી જાય છે, તેટલા માટે સુરજ ઉગવા અગાઉ યા અસ્ત પામીયા પછી બનાવ્યાથી બરાબર થાય છે. રવી નહી હોયતો લાકડીના જેટલા પતળા બાબુનો અડધા ગજ જેટલો એક કકડો લેવો પણ તેના એક છેડા આગલથી ચાર તસુ બાબુનો કટકો મુકીને પછી ગાઠ આવેલો હોય તેમ લેવો અને તે ગાઠ આગલ દોરી બાધી લેવી અથવા તેની અદર બેસતુ આવે તેવુ લોઢાંતુ યા પીતળનું ખોળુ કે કડી ભરવવી પછી તે ચાર તસુ બાબુને ગાઠ સુધી ચાર ભાગમા ચીરી તેમા દોઢ તસુની બાબુની બે પતળી ચીપને ચોકડીની કાંતી ખોસી એ ચીરેલા ભાગને છુટો પાડવો. એવી રીતે બનાવ્યાથી રીને બદલે તે ચાલશે એંગખીટરથી પણ પફ ધોળાય છે

દુધ પઉવા ફરમાસુ.

મજાહતા સોજ નવા પઉવા ટીપરી ૧ વજત તોળા ૧૨, સોજી ભેળ વગરનુ તાજી દુધ શેર ૧૧, સોજી ખાક શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ તથા ભાજેલા નવા પસ્તા દરેક તોળા ૫, એળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, વેનીલાતુ ઍસેન્સ નાનો અમચો ૧૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૫ અથવા ગોલાખનુ ઍસેન્સ ટીપા ૧૪

એળચીના દાણાને જદા છુદવા જયફળને બારીક છુંદવુ. બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છાલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાને છાલી ધોઈને જદુ છુદવુ. પઝવાને થડા પાણીથી સોજ ધોઈને સફેદ કરી બોયામા નાખવા. પછી એક તપેલીમા પાણીને બરાબર કકરો પાડીને

તેમાં પડવા નાખી ઠાંકણ ઠાંકી ત્રણેક મીનીટ પછી ઉંધાડીને પડવાને દાખી જેવા અને અરાયર નરમ થયા નહી હોયતો પાછા ઠાકી નરમ થાયને બોયાંમાં ઝોસાવી તેની અંદર બેસ્તી ચડી રકાખી મુકીને તેપર વજન મેલી અંદરનું પાણી ઝડૂરેને સોજાં વાસણમાં કાઢીને ગાંગડા હોય તેને ભાજીને બધા છુટા કરવા. આરબાદ દુધમાં ખાડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પડવા ભેળી ધીમે બળતે મેલી માટે કકરે। પડેને સોજી ચમચથી ધુંટયા કરી પાચેક મીનીટ થાયને બદામ પસ્તાને અંદર અરાયર ભેળી હેઠે લાગે નહી માટે ધુંટયાજ કરવું અને અંદરનું દુધ પતળું નહી પણ મળડનું ધણું ધાડું થાયને ઉતારવું, પણ વળી ધણું ઘટ કરવું નહી. કારણ ઉતાર્યા પછી દુધમાં પડવા કુળીને કઠણ થઈ જાયછે. અંદરની બધી વરાળ જાડી જાય પછી ઝેળચી, જયફળ, એસેન્સ તથા ગોલાય ભેળવું. આઝે દુધ પડવા મળડના દુધપાક જેવા થાયછે. પણ દુધ પડવાનાં વાસણને આઠસિમાં મુકીને થંડા કીધેલા વધારે સારા લાગેછે.

કેસર નાખીને દુધ પડવા બનાવવા હોયતો તેને માટે આઝે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે રીતે પાંચ વાલ ઝેટલે બે આની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી છુંદેને નાના બે ચમચા સોજી ગોલાયમાં અરાયર મેળવવી અને ઉપર પ્રમાણે દુધ પડવાને રાધીને ઉતારવી વેળા ઝે કેસરમાંથી ચોડી ચોડી કરી ઘટે તેટલી ભેળી પીળા રંગના દુધ પડવા કરીને પછી ઉતારવું. પણ ઝેમાં છેલ્લે ગોલાય તથા એસેન્સ ભેળવું નહી.

દુધ પડવા સાધારણ.

ઝેક ટીપરી સોજી નવા પડવાને ચુંડી થંડા પાણીથી અરાયર મોઢને બોયાંમાં નાખી તેની અંદર બેસ્તું ચડું ઠાકણ યા રકાખી મેલી તેની ઉપર વજન મુકી પાણી ઝડૂરી જાયને કાઢીને ગાંગડા હોય તે ભાંજી છુટા કરી વખાતા રાખવા. બદામની નવટાક ખીજને બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભોલી ધાંધને જાદી છુંદવી. ઝેક તોળો ઝેળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને ા તોળો જયફળને ખારીક છુંદવું. સોજી અડધા શેર ખાંડ અને વધારે મીઠા પડવા કરવા હોયતો નવટાંક ખાંડ વધારે લઈ ઝેક શેર ભેગ વગરના સોજાં દુધમાં

વીગળાવી સોજ કલઈવાળી તપેલીમા ગાળીને તેમા પઢવાને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઉઘાડુ મુકી માહે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બે કકરા પડેને બદામને છુટી પાડીને પછી માહે તે મેળવી બીજે એક કકરો પડેને ઉતારી વરાળ ઉડે પછી ઘણું સોજે ગોલાખ નાના પાંચ ચમચ તથા એળચી જાયફળ મેળવું.

ઉપર દુધ પઢવા ફરમાસુમા લખ્યા મુજબ ગમેતો એને પણ આધસમા મુકવા. આએ પઢવા ચાવીને ખવાયછે પણ કોઈને તરમ પઢવા પસંદ હોયતો ઉપર દુધ પઢવા ફરમાસુમા લખ્યા મુજબ આશીને પછી તે દુધમા નાખીને ઉપર પ્રમાણે બનાવવા.

દુધ પાક .

બેળ વગરનું સોજું ચોખ્ખું તાજું દુધ ચેર ૨, સોજ સફેદ મેદા ખાડ ચેર ૦૧, બદામની બીજ તથા ભાજેલા નવા પસ્તા દરેક નવઢાક, સોજે ગોલાખ નાના ચમચ ૫, એળચી તોળો ૦૧૧, જાયફળ તોળા ૦૧, વેનીલાનું એસેન્સ ચમચી ૨ થી ૩.

બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાને છોલી ઘોઈને આડી ઘણી ખારીક સ્લાઈસ કાપવી અથવા જાડું છુંદવું એળચીના દાણાને જાદા છુંદવું અને જાયફળને ખારીક છુંદવું. એક સાજ કલઈ ભરેલા પાટીયાની અંદર બધે સોજું થી જરા ચોપડવું, તેથી દુધ તપેલીને વળગશે નહી. પછી તેમા દુધ રેડી માટે બળતે ઉઘાડુ મુકી ઉભાય નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને ખાડનો કચરો કાઢી સાફ કરી અડધું દુધ બળેને માહે તે મેળી દુધપાક ઘાડો થાયને ઉતારી બદામ પસ્તાના ગાગડા હોય તે બરાબર ભાજીને પછી અંદર તે મેળરી દુધપાકની વરાળ નીકળી જાય પછી બાકીનો સામાન મેળવો ગમેતો છરેલા ચોખ્ખા, ઘઉંનો ઝીણો રવો અથવા સાચુચોખ્ખા એ ત્રણમાનું જે તે એક ચીજ દોઢ તોળાને ચુંડીને સોજાં કપડાથી નુંછી સાફ કરીને સેજ થીમા ખરમોટી દુધમા બે કકરા પડે પછી તેમા નાખી કલઈ ભરેલી કરછીથી ખુંટયા કરી ઉપલીજ રીતે દુધપાક તૈયાર કરવો ગમેતો ગોલાખને બદલે ગોલાખનું એસેન્સ સાત ટીપા નાખવું.

દુધપાક ૨ જો.

સોજી બેળ વગરનું તાજું દુધ થેર ૧, સોજી ખાડ થેર ૦, બદામની ખીજ નવટાંક, તાજા ધડા ૨ ની કઠણ કઠ ચઢાવેલી સફેદી, ઘણું સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, વેનીલાનું એસેન્સ ચમચી ૧, છુ દેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦.

બદામને છોલીને છુંદવી પછી દુધમા ખાડ પીગળાવી સોજ તપેલીમા ગાળીને તેમા સફેદી બરાબર બેળી ચીમે બળને મેરી ધુટયા કરવુ અને દુધપાક જરા વખતમાજ ઘાડો થથે તેને ડતારી ખારીનો સામાન તમા બરાબર બેળવા. ગમેતો ગોનાખને બદલે ગોલાખનું એસેન્સ પાંચ ટીપાં નાખવું.

દુધપાક, જામ, જૅલી, ક્રીમ અથવા કુટ પાશેરાનાં માપથી ભરવાની રીત.

આઝી વીવીધ વાનીમાં જામ, જૅરી, દુધપાક અથવા ક્રીમ તથા રાજખરી, સ્વેચરી, ગુસખરી જેવી કોઇ પણ કુટ દુધ ભરવાના પાથેગના માપથી ભરીને લેવા છાપેલું હોયતો તેને તેમ ભરવા માટે પેડલે દુધ ભરવાના પાથેરામાં પાણી ભરીને તેને ઝેક કપમા રેડીને પછી તે ફેટલું થાયછે તે ધ્યાનમાં રાખીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવુ અને નેટલાજ લાગમાં ઉપર લપેલી કોઇ પણ ચીજ ભરીને લેવી. ઉપલી કોઇ પણ ચીજ પાઈટના માપથી ભરીને લેવા છાપેલું હોયતો ઝેક પાઈટ માટે બે પાથેર જેટલું ભરીને લેવુ.

દુધપાક સેહલો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટોસવા તોળો લઇને ઝેક નાનાં કપમાં નાખવો અને થંડું પાણી નાના હાલી ચમચા (ફર્ન્ટેપુન) લઇ તે બધું ઝેકદમ નહી પણ જરા જરા કરી બધું આટામાં ચમચાથી સારી કાતી મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. સારખાદ પોણું થેર સોજાં બેળ વગરના દુધમા ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા સોજ ખાડ નાખી ચુલે મુકવું અને તેમા બરાબર ઝેક કરી આવેને ચુલેજ રાખી પેલો પાણી સાથનો આટો હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો

ખરાખર મેળવીને ત્રીણી ધારે દુધમા રેડતાં જવું અને જલદી જલદી માહે ભિળી દધ ધુટયા કરવું અને ઘટ દુધપાક જેવું થાય ને ગુર્તજ ઉતારી પાડીને પછી તેમા વેંનીલાનુ ઍસેન્સ ત્રીસ ટીપા તથા ગોલામનુ ઍસેન્સ છ ટીપા ભિળવું. મરજી પડેતો એ તોળા બદામની ખીજને છોલી છુ દીને તે તથા છુ દેલી ઐળચી જ્યક્ષણ દરેક તોળો ૦૧ માહે નાખવું. ઐ દુધપાક સારો થાયછે.

દુધમાં ખાજ સાંગર.

બદામ દરાખ ભરેલી માનની સી ગર તથા ખાજાં ખાધા વગર પડીને મુક્ર થયાથી પછી તે ખાવાનું સારૂ લાગવું નથી, માટે તેને ભાજીને ખુકો કરી સોજા દુધમા ભીનવીને તેની ઉપર ખીજીું એ ત્રણ આગળ જેટલુ દુધ રેડીને પછી ખરાખર મેળવીને ચાખી જેવું અને મીઠાસ ઐાછો લાગેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડી ખાડ નાખી ચુલે મુક્રી ધુટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માહે સોજે ગોલાખ થોડો ભિળવો જરા થડું થતા કઠણ થથે

દુધમાં ધઉંની રોટલી. (રાંધેલા દરૂન.)

ભનેલા દરૂન હોયતો તે એ લેવા અને તે નહી હોયતો પછી ખીજી કાઠપણુ નાખ્યા અથવા થી લગાડયા વગર ધઉતા મેદાની માટી પાપડીના જેટલી એ રોટલી વણીને જુજવી અને તે થંડી થાયને ભાજીને થોડા કલાક થ જા પાણીમા ભીનવી રાખી તદત નરમ થાયને અદરનું પાણી બધુ નીપારીને કાઢી નાખ્યા બાદ ભાજી ખરાખર ઐકરસ કરી સોજ તપેલીમા નાખી તેમા ઐક પાથેર સોજીું દધ, બદામ તથા પસ્તા દરેક સાતને છોલીને છુ દેલુ, ધાયલી ક્રીસમીસ દરાખ સતર તથા ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા ભિળી ચુલે મુક્રી ધુટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માહે ટેસ્ટ મુજબ છુ દેલી ઐળચી, જ્યક્ષણ તથા સોજે ગોલાખ ભિળવો

દુધમાં ચોખ્ખાની રોટલી.

દુધમા ધઉંની રોટલી છાપેલીછે તેજ રીતે પણ ધઉની રોટલીને બદલે તેટલીજ નાની ચોખ્ખાની તાજી એ રોટલીનુ ખનાવવુ.

દુધમાં પાંઉ.

અડધા પાથેર સોજાં દુધમાં અડ ભેળી મીઠું કાવુ અને એક કાતરી સફેદ પાંડનાં ગરને થોડી વાર તેમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી બરાબર મેળવી નાખીને ઇંગારે મુકી છુટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારવું. આમ્મ સાદા હલકો ખોરાક એક વરસની અંદરના બાલક માટે છે.

દુધમાં સુતરફેણી.

થોડા દાહડાની વાસી થયલી સુતરફેણી ખાવામાં સારી લાગતી નથી માટે તેને કકડાવેલા દુધમાં ભીનવી રાખીને ખાવી અથવા સુતરફેણી ભીજતા બે આંગળ જેટલું દુધ ઉપર આવે તેટલું નાખી બે તણુ કકરા પાડી ઘટ કરીને ખાવું મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાખ નાખવો એમ કીધેલી સુતરફેણી ખાવામાં સારી લાગે છે.

દાંદાલ. (ગોવાની મીઠાઈ.)

ધણું મોઢા સોજા પાકટ નવા નાળીયેર ૨, સોજા કાળો ગોવાનો ગોળ શેર ૨૫, મીઠનો પેહલાં ન બરનો ધઉનો આટો રતલ ૦૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧

નાળીયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી પાણી વગર એમજ નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ મલમલના કપડાથી ગાળીને જીકું રાખવું. પછી નાળીયેરના છુછામાં જરા પાણી નાખી પીસીને એક પાથેર થડા પાણીમાં મેળવીને દુધ કાઢી એ રીતે ફરી એક વાર પીસી પાણી નાખીને દુધ કાઢી લઈ ગાળીને તેમાં થડું પાણી ભેળી બધું મળીને ભરેલું ચાર શેર કરી ગોળને લાજી છુકો કરી તેમાં બરાબર પીગળાવીને પાછું ગાળવું. સારખાદ આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગજીયા તપેલીમાં નાખી એ ગોળ સાથનું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળી સેજામી ગાગડો રાખવો નહી તે પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી છુટયા કરવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને પેલું પેહેલું ધાડું અમથું કાઢેલું દુધ ભેળી છુટયા કરી કઠણ ગોળો થાયને ઉતારી સોજા થાળીમાં નાખી કાસીયાના તળીયાંને જરા ધી લગાડી તે વડે બે ઈંચ જીકું થાપી થડું થાયને બરણીના મોઢાં ઢેકા જેવા કકડા કાપી કાઢી હેઠેનું પડ વધારે સફાઈવાળું થાય છે માટે કકડાને તવાયાથી ફેરવીને મુકવા. ગમેતો નવટાંક જીજેલા કાજી અથવા ભાંયસી ગને છાલી જીકું

છુ દીને દોંદોલ તૈયાર થવા આવેને માહે એ ભેળવુ. એ દોંદોલ ચાર પાંચ દાહડા રહી શકેછે. એ મીઠાઇ ગોવાના કાળા ગોળની અથવા અહીં પણ કાળો જોવા ગોળ આવેછે તે મળેતો તેની બનતાં સુધી કરવી. પણ કાળો ગોળ નહીજ મળેતો પછી ઘણીજ ઘેરે લાલ ગોળ આવેછે તે લેવા, પીળા રંગનો લેવા નહી.

દોધીનો ડુમ્પો.

ઘણુ મોટુ કઠણ પાકટ મીઠું એક દોધી લેવું અને તેનું જરા મોટું ડીચકું કાપી અદરથી ગર તથા ખીયા સફાઈથી કાઢી છાલ છોલીને આપુંજ તોળી તેના વજન પ્રમાણે એક ચેર દોધીએ મેદા ખાડ એક ચેરનો શીરો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ શીરો બનાવવા પછી દોધીની અદર સમાય તેટલી બદામની ખીજ, ભાજેલાં પસ્તા, ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ બધુ સરખે ભાગે લઈ છોલીને પેહેલા મેના કકડા કાપવા અને બધુ દોધી કકડાવી તેમા કકરું તળી તેમા છુંદલી એળચી જાયછી તોળો ૧૥ ભેળી દોધીમા દાખી દાખીને ભરવું પછી ડીચકાને છોલી તેનો ડાડો રેહવા દબને તેને પાછું દોધીની ઉપર મુકી છુટી નહી જાય તેમ સંભાળ્યા દોરી વડે સરખુ બાધી લઈને અથવા નવા છુતારાની સળીએ ઉભી પોસીને પછી ખાવાના કાંટાથી આખાં દોધીને છુટા છુટા ચોખા દેવા. ત્યારબાદ એ સમાય તેટલા મોટા ઉડ કલઈ ભરેલાં તપેલામા શીરો રેડી તેમા દોધીને આડું મુકવુ અને બધેથી શીરો પીને એક સરખું લાલ થવા માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળ્યા ફેરવ્યા કરી દોધી આસ પીચે અને શીરો ટાઈટ થાયને ઉતારવું. ગમેતો શીરામા બાળેતી ખાડનો જરા રંગ પેહેલેથી ભેળીને સેજ લાલ કરવો અથવા તજના થોડા કકડા નાખવા તેથી મળહનું લાલ થશે.

દોધીનો ડુમ્પો ૨ જો.

તદન પાકટ પણ જડુ અને ઠીંગણું મીઠું એક દોધી લેવું અને તેને ઉપર લખેલા રીતે માહેથી બધું કાઢી બાહેરથી છોલીને તૈયાર કરવું. પછી મરજી પડેતો મરઘી, બટક યા ગોસ્ત એ ત્રણમાનુ ગમે તે એકને મળહનુ ખાઈ પકાવી હાડકા કાઢી નાખીને નકી માસ લેવું અને થોડા પટેટાન છોલી ઝીણા કકડા કાપી તે તથા થોડી બદામની ખીજને છોલી બંધે કકડા કાપી તે તથા થોડી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ઘાઈ એ બધાને પેલા રાધેલા નકી માસ સાથે ભેળી દોધીમાં સમાય તેટલું દાખી દાખીને ભરવુ અને ડીચકાને છોલી પાછું તેની જગ્યા ઉપર લાહીથી

વળગાવી લઇને પછી દોરીથી બાંધી લઇ ભાગે નહી તેમ સભાળથી ખાતાના કાટા વડે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને દોરી કુચતા ઉપર આવે તેટલાં એક સોળાં કલક બરેલા ઉંડા તપેલામા વી નાખી તે બધાને કકડાવી તેમાં દોધીને ઉબું મુકી ધીમે બળતે બદામી રગનુ તળવુ પણ હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલાની વચોવચમા બળતુ વધારે એાછું રાખવું, તેમજ દોધીને આડું પણ કરવુ નહી એ રીતે દોધી તૈયાર થાય તેટલા એક બીજાં તપેલાંમા દોધી કુચતા પાચ આંગળ ઉપર આવે તેટલા સેજ ચામવાળો શીરે તૈયાર કરી તેમા બાળેલી ખાડનો રગ બેળી શકે લાલ કરી તેમા સોજે ગોલાખ ઘોડો નાખીને પછી તેમા દોધીને ઉબુ જ મુકી ધીમે બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને ઘોડો ચાસ પીચે ને ઇગારે રાખી મુરખખા નેતુ થાયને કાઢવું.

ઘાયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો.

રંચુનનો હલ્લો નામના એક જાતના તદન સફેદ છરેલા અથવા આખા ચોખા આવેછે તે ચોખાને ચુ ટીને સોજ ધોઈ એક તપેલી ઉપર સાફ બોયું મુકી તેમાં નાખવા અને તેમાતુ બધુ પાણી બરાબર નીકળી જાયને ધોતું સફેદ કપડું બીછાવીને તેની ઉપર ચોખાને પાથરીને મુકી તેની ઉપર એવુજ બીજું કપડું ઢાંચી અળચું દાખી ગુઢીને ચોખાને કોરડા કરવા. પછી ચોખા સુકાય ત્યા સુધી બીજાં કોરડા કપડા ઉપર પાથરીને સીરે હવામા રાખ્યા બાદ ચોખાને હલકી ધ ટીથી બારીક દલાવી આટાને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળવો અને જ્યાખી ધાયલા ચોખાને અથવા ભીના ચોખાને આટો વાપરવા લખેલુ હોય તેમા એ આટો વાપરવો.

ન્યુટ્રીટીવ ફીક.

તાજાં ઇંડાં ૩, સોજ ખાડ નવટાક, શેરી લીકર ગ્લાસ ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ

ઇંડાની દાળને દોહરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમા પેહેલે ખાંડ બેળીને પછી બધા સામાન મેળવી તેમા બે પાથેર (૧ પાઈટ) આઇસતુ થંડું પાણી ભેળવુ

ના ન .

ધરનોં દલેલો ધઉંનો મેદો તથા રવો દરેક રતલ ૦૧, ખમીર તોળા ૪ અથવા ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦, ખાડ તથા ધી દરેક થેર ૦, કુધ ૫૫ મુજબ,

આટો તથા રવો ભીળી તેમા ખાંડ નાખી ખમીર ચા તાડી રડી સારી કાતી મસળી ખાતું ખપતું કુધ નાખી કઠણ કરીને ખુબ યુંદીને ચુલા આગલ દાકી રાખતું ખમીર ચઢ્યા પછી તેના બે અથવા ત્રણ ગોળા કરી એક ઇંચ જેટલા જાદાં નાન થાપી લઠીમાં ભુજવાં. મોલા નાન કરવા હોયતો ખાંડ નાખવી નહી પણ જરા નીમક સેવુ

ના ન ખ ટા ઈ .

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, સોજે સફેદ ઘણો ઝીણો રવો તથા ઘણું સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, ખોખરા કાચેલા એળચીના દાણા તોળો ૧.

માખણને તાવી કોડીના છાલકાં વાસણુમા નાખી હથેલી વડે પંદરેક મીનીટ ખુબ મથી માહેથી પાણી નીકળેતો તે કાઢી નાખ્યા પછી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખી લગભગ ખીજે આવેલા કલાક મથ્યા પછી રવા સાથે આટો ભીળીને તે જરા જરા નાખી ખીજ દોઢથી બે કલાક સુધી એમજ મેળવી છેલ્લે એળચી ભેળવી અને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેની ઉપર છરી વડે ઘણાજ એળગા ચોકડી જેવા કાપ પાડી ભુજવાનાં પત્રામા અથવા તદનજ સપાટ તળીયાની કલઘ ભરેલી થાળીમાં બંબે ઇંચને છેટે છેટે મુકવી કારણુ નાનખટાઈ ભુજતા પંથરાઇને મોટી થયાથી નઝદીક હથેતો અથડી પડશે પછી ધીમી લઠીમા ભુજવી અથવા ત કુરને પેહેલે બળતે ગરમ કરીને પછી તેમા મુકી હેઠે ઉપર છુટા છુટા ગામઠી કોલસાના ઇગાર મુકવા અને ઇગાર ખુજતાજય તેમ પાછા ખીજ મુકતા રહી નાનખટાઈ સફેદ પણ કકરી થાયને કાઢવી. એમ ભુજવાને નહી અનેતો પછી તદન સપાટ તળીયાની કલઘ ભરેલી મોટી કથરોટમા ચા ખુનચામા ઉપર મુજબ મુકી તેની ઉપર ખીજે સપાટ ખુનચો ચા કથરોટ ઉલટું ઢાકવુ અને ત્રણ ઇંચને સરખે છેટે ભાંયપર મુકવી અને હેઠેથી નાનખટાઈ જલની લાલ થઈ જાયછે માટે ત્યાં છુટા છુટા ઇંગાર મુકી ઇંટની ઉપર ગોઠવીને નાનખટાઈવાળું વાસણુ મુકી ઉપર ઢાકેલાપર સેજ વધારે ઇગાર મુકવા પછી ભુજતાં નાનખટાઈ બરાબર પંથરાઈ રહેને હેઠેના ઇંગાર બધા કાઢી નાખી ઉપર મુજબ સફેદ કકરી ભુજવી.

સુરતી નાનખટાઈના જેવી બનાવવી હોયતો સોજું મીઠાઇનુ રવાદાર ધી શેર ૦૧ મા સોજી મેદા ખાંડ શેર ૦૧ ને ઉપર મુજબનાં વાસણુમાં બેઢને

સાથે અડધી કલાક મથવું અને તેમા ચારથી પાચ ટીપાંજ પાણી નાખવું. પછી ધરનો દલેલો ધડ નો સોજો મેદો રતલ ૦૧ મા ત્રીણો રવો રતલ ૦૧ ભેળીને ઉપલીજ રીતે ધી ખાડમા મેળી રીતે ત્રણ કે ચાર ગોળા કરી હાથમાંજ એ આગળ જાદી નાનખટાઇ થાપી ઉપર મુજબ કાપ મુરી તેની ઉપર છાલેલી બદામના ફાડ્યા છુટા છુટા વળગાવી ઉપલીજ રીતે પણ શીઝી લાલ ભુજની એમા છુટી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧ ભેળયાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે એ સામાનની ભુજેલી તૈયાર નાનખટાઇ સવા રતલ થાયછે. જે આટો તથા રવો એક ધણુજ સોજું હશે અને મેળવણીને ખુબ મથીને હલકી કાંધેલી હશેતો સુરતની નાનખટાઇને લાજ્યા પછી અદરથી છુટા એ પડની હોયછે તેવીજ એ પણ થશે ગમેતો ૫ તોળા બદામની ખીજને છોલી ખારીક કટકા કાપીને તે પણ એળચી જયફળ સાથે ભેળવી

નાળીયેરનું તેલ.

તદનજ પાકટ ચોટા એક નાળીયેરને લાજી ખમણીને તદન સોજા પાતા ઉપર પીસી તેને એક કલક બરેલા કાસીયામા નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇને પછી છુછામા અડધી પાથેર થકુ પાણી નામી પાછુ પીસીને ખાકી રહેલું બધું દુધ નીચવીને કાંસીયામા કાઢી લેવુ પછી સગડીમાં થોડા ઇગાર મુકી તેની ઉપર યા કેરોસીન તેલના એ કાકરાના ચુલા ઉપર ધીમી આચ રાખીને દુધનો કાસીયો મુકવો અને બધુ દુધ બળી જઈ તદન નીતર કાચ જેવું તેલ છુટુ પડેને એક ગ્લાસની ઉપર સોજાં મલમલનાં કપડાને જરા ઢીણું બાધીને તેમા તેલ રેડવુ અને કાસીયાને સગડી યા ચુલા ઉપર પાછો જરા ઢળતો મુકી ખીજું તેલ નીકળે તેને ગાળી લઈ એ રીતે પાછું ખીજી એક વખત મુકી જે તેલ નીકળેતો કાઢી લેવું. એક નાળીયેરમાંથી નાના એ ચમચા (દર્જસ્પુન) જેટલું તેલ નીકળેછે તેલ કાઢી લીધા પછી હેઠ કાસીયામા ખમણના જેવો લાલ પોપડો રેહી તેને કાઢીને ખાડ સાથે ખાવામા સારો લાગેછે.

નીમકનું વજન.

એક ખાલી નાનો ચમચો (દર્જસ્પુન) હાથમાં પકડીને સફેદ નીમકથી ભરેલાં વાસણુમા તેને ખોસીને નીમકથી બરાબર ઉપસેલો બરેતો તેમાંના નીમકનું વજન એ તોળા થાયછે, તેમજ સરકારી છાપની

કાપેલી ઝિંટલે સપાટ ભરેલી ઝેક પાયલી સફેદ નીમકનું વજન મુખધના
આર રતલ થાયછે

નીમકનો ઉપયોગ કેમ કરવો.

ગમે ઝેવુ સ્વાદીળત પકવાન હોય પણ તેમા નીમક નાખતાં બુલ્કી
જાય અથવા નો જોડયે તે કરતા કમતી નાખ્યુ હોયનો પછી તે પકવાનમાં
ખીલકુલ લેજટ રેહતી નથી અને તે તદનજ એસ્વાદ થઇ જાયછે. તેટલા
માટે કોઇ પણ પકવાનમાં નીમક ઝોણુ યા વધતું પણ નાખવુ નહી, પણ
હમેશ તેના મીઝ નસર બરાબર નાખીનેજ પકાવવુ જોઇયે કેક પુડીંગ,
પેનકેક તથા માન અને ઝેવીજ ખીજી ફોઇ પણ મીઝાઇ આટાની
મેળવણીની હોયતો તેમા ઝેક રતલ આટાઝે વાટેલુ નીમક સપાટ ભરેલી
અડધીથી પોણી ચમચી મેળવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ ખીગડશે નહી પણ ઝેાર
વધારે સારા સ્વાદનુ થશે, તેજ મીસાલ સેવ પકાવવામા પણ તેનાં
પ્રમાણુ મુજબ જરા નીમક નાખ્યાથી તે પણ સારી થશે, તેમજ કોઈ પણ
જાતનુ કસ્ટર, કીમ, દુધપાક, દુધની બનાવલી જેઝી અને ખલા-માંશ જેવી
દુધની યા દુધ વગરની બનાવતની કોઈખી ચીજમા તથા કોઈ પણ મીઝાઇ
વગેરે બનાવવામા પણ ઘણું સેજ નીમક નાખ્યાથી તેનો પણ સ્વાદ
વધારે સારો થશે તોપણ તેમ નાખવું યા નહી નાખવું તેતો આનારની
મરજ ઉપર છે

નોંધ યો.

સોજ ખાડ રતલ ૧, કડતી બદામની ખીજ તોળા જા, રેંકડીફાઇડ
સ્પીરીટસ ઝોવ વાઇન ખાટલી ૧.

બદામને છોલીને છુંદવી અને દોઢ પાથેર થંડાં પાણીમાં ખાંડ
પીગળાવી તેમા બધા સામાન ભેળી સોજ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ
ઢાકી દસ દીવસ રાખવુ. જે દરમ્યાન બરણીને વાર વાર હલાવ્યા કરવી.
તે પછી બરાબર ડરવા માટે ખીજ થોડા દીવસ રાખ્યા બાદ ઉપરનો
નીતરો દારૂ સાફ કપડાથી ગાળીને સોજ ખાટલી અથવા પાઇટોમાં ભરી
ચપટ બુચ મારી લાખ્યા પેક કાવું કડતી બદામને લીધે જેહરનો ભાગ
આવ્યાથી નોંધયો ઘણી સંભાળથી વાપરવો.

નોંધયો ૨ જો.

ખીજ રીતે નોંધયો બનાવવો હોયતો પીચ અથવા ઝેપ્રીકોટના
ફરીયામાંથી ખીજ નીકળેછે તે તોળા જા ને છોલી છુ ઘને ઝેક ખાટલી

ત્રેમ બ્રેડી સાથે એક સોજી અરણીમાં ભરી ઉફવાળી જગ્યામાં બે ત્રણ દીવસ રાખી વાર વાર હલાવ્યા કરતું પછી તેમા સોજી છુદેલી ખાડ એક રતલ ભેળી થોડા કલાક બાદ પેહલા નોંધયોમા લખ્યા મુજબ ગાળી ભરીને પેક કરવો.

ને ઇયો ૩ બે.

પૂર્ત વાપરવા માટે નોંધયો બનાવવો હોયનો જે ઠંકાણે મળી શકતાં હોય સાંથી મુકી તડકાવાળી રૂમા પીચના ઝાડના કુમળા ખાડા તોડી તે રતલ ૦૧ લઈ તેને બરાબર સાફ કરી એક અરણીમા નાખવા અને તેની ઉપર એક બાટલી સોજો બ્રેડી યા વીહીસ્કી રેડી બે દીવસ રાખ્યા પછી એક રતલ સોજી ખાડમા દોઢ પાથેર પાણી રેડી તેનો શીરો કમીને તે રેડી થોડા કલાક રાખ્યા બાદ ઘણી સલાળથી ગાળીને વાપરવો.

પઉવા નાળીયેર સાથે.

સોજી નવા સફેદ પઉવા ડીપરી ૨, સોજી પાકટ નાળીયેર ૩, સોજી શાકરીયા ખાડ થેર ૧, બદામતી ખીજ થેર ૦૧, ભાજેલા પસ્તા થેર ૦૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૦૧, એળચી તોળો ૦૧૧, બચકળ તોળો ૦૧.

બદામ પસ્તાને છાલીને ભડું છુદવું એળચી બચકળને છુદવું પકવાને ચુંદી થ ડા પાણીથી ત્રણ ચાર વખત ધોઈ ચાળણી યા બોયામા પાણી ઝહરવા માટે નાખવા. નાળીયેરને ખમણી બેને સોજી પાતા ઉપર પીસી પાણી વગરજ નીકળે તેટલું બધું દુધ નીચવીને કાઢી લઈ છુદો ફેંકી દેવો અને એ દુધમા ખાડ પીગળાવવી પછી પઉવા સાથે બાકી રહેલું ખમણેલું એક નાળીયેર તથા ખીજે બધો સામાન બરાબર ભેળીને પંદર મીનીટ પછી ખાવું નાળીયેર સેજની ખોરા નહી પણ તદનજ સોજી લેવા અને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બધું સફેદજ ખમણવું.

પઉવા નાળીયેર સાથે ૨ બ.

ખીજ રીતે પઉવા નાળીયેર સાથે બનાવવા સાફ ઉપર એ પઉવા પેહલામા લખ્યા મુજબનો ખીજે બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ નાળીયેર બેજ લેવા અને તેમાના એકને ખમણીને એમજ રાખવું અને ખીજ એકને ખમણીને તેનું દુધ કાઢવું. પછી ઉપર મુજબ પઉવાને

ધાઇ કોરડા કરી નાળીયેરના પાણીમા પદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પોત્યા થાયને તેમા પેહલા પડવામા લખ્યા પ્રમાણે ખીજે બધા સામાન ભેળી એક છાલરી કલક ભરેલી તપેલી યા લંગડીમા ભરી તેની અદર બેસતી ચડી રકાખી સુકી તેની ઉપર કાક વજન મેલીને અડધા કલાક દાખી રાખ્યા પછી ખાવા.

પટેટા કોલ્ડ.

એક રતલ સોજ પટેટાને પટેટા મેશમા લખેરી રીતે બરી મેશ કરી એક દાહડો આળણીની હેઠે ઢાકી રાખવા. ૫ થી ખીજે દીન અડધા શર કાદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપવા અને મીલનો પેહલા નંબરનો ધઉનો આટો તોળા ૫, કુધ પાથેર ૧, માખણ તોળા ૩ તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ લક એ બધું તથા કાપેલા કાદાને મેશ પટેટામા બરાબર મેળવી એક માલ્ડને પુરવું માખણ લગાડી તેમા ભરીને અથવા પાઇદીથને માખણ લગાડી તેમા ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ માલ્ડને મધ્યમ ભઠ્ઠીમા અને દીથને ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવુ ગરમીના દાહડામા પટેટાને થોડાજ કલાક રાખ્યા પછી બનાવવુ

પટેટા ડચેસ.

પટેટા મેશમા લખ્યા મુજબ મેશ કીધેલા પટેટા શર ૧, કીમ ભરેલી પાથેર ૧, ઈકું ૧ તથા ૩ ઈડાની દાળ, વાટેહું નીમક; ખારીક કાપેલી પાર્સર્ફી, કોથમીર તથા છુદેલા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાની ત્રણ દાળ સાથે બધા સામાન બરાબર મેળવીને તેના કવાબ જેવા ગોળા કરવા અને એક ઇડાને ભાજી બરાબર દોહવીને એ ગોળાઓ ઉપર ચોપડીને ભુંજવાના પત્રા ઉપર સુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમા લાલ ભુંજવા.

પટેટાના ગાંઠીયા.

સારી જાતના સોજ પટેટા શર ૧, તાજા ઇડાં ૨ મીલનો પેહલા નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૪, ખારીક વાટેહું નીમક તોળા ૦.૧૧, સોજું ધી ખપ મુજબ.

અણીની દાળની માટી ફાલ જેટલા આધરાંના એક માટા ઝારાને ધાઇ સોજે કરી નુછીને કોરડો કરવો અને એ ઝારા જેટલી માટી સપાટ

તળીયાની છાલજી ઐવ્યુમીનમની રકામી અથવા કલધ ભરેલાં ત્રાખાના ઢાકણને પણ ઐમજ સાફ કરી ફેરડું કરીને તૈયાર ગામ્વુ. પછી પટેટા મેંદડા લખ્યા મુજબ પટેટાને મેંદ કરવા અને ધડાને ભજી માહે નીમક નાખી સારી કાતી દાહડી પટેટામા ભેળીને પછી આટો મેળીને ઐના તણુ ગોળા કરી તેને દાખીને ચપટા કરવા ત્યારબાદ મોટી કઢાઈ અડધી ભરાય તેટલું ઘી તેમા નાખી ચુલે બળતે મકલુ અને ધી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે કે બધું બળતું કાઢી નાખી ધણુંજ સેજ બળતું રાખી ઝારાની વચમા પેલા પટેટામાનો ઐક ભાગ મેરી તેની ઉપર રકામી યા ઢાકણને ચટું મુકીને કઢાઈની ઉપર પાચેક ઇંચ જેટલો દુર ઝારો. રેહ તેમ ઐક માણસે ઝારાને ડાડાથી મજબુત પકડી રાખવો. અને બીજાં માણસે ઝારાની ઉપરની રકામીપર ભાર મુકીને જોરથી દાબવું. જેમ કરતાં ઝારાના છેડાથી ગાઠીયા થઇને બાહેર નીકળશે, તે બધા કઢાઈમા પડે પછી છેલ્લા થોડા ગાંઠીયા ઝારા સાથે વળગેલા રેહશે તેને છરી ફેરવીને છુટા પાડવા તે પછી જરા વારે ગાઠીયા ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી આધરાની ચમચે અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજબુતા કરરા શીકા લાલ રંગના તળાયને ઐજ અમચથી કાઢીને સોજી આગણી યા બોયામા નાખી ઐજ રીતે બાકીના ગાઠીયા બનાવીને તળવા. પણ કઢાઈમાથી ઘી છલકાઈ ચુલામા પડીને ભડકુ લાગે નહી તેની સ ભાળ રાખવી. વાસી ધડા વીસરા લાગેછે માટે તદન તાજાં લેવા. તીખા ગાઠીયા પસંદ હોયતો બારીક છુદેલા કાળા મરી સપાટ ભરેલી ઐક અમચીને પટેટામાં ભેળવા.

પટેટાના હાડીયાપ.

હું લખેલી કોઈખી રીતથી આપ કરવા હોયનો તે તૈયાર થાય તેટલા પેંડીસ ખીમા પટેટાનામા લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર સોજ પટેટાને બાકીને મેંદ કરી રાખવા. ફરવે પણ કુમળા કાકરના નરનાં ગોસ્તના પાંસ્ત્રીનાં બધે હાડકાં સાયના મજબુતા માસના ભરેલા છ આપ લેવા અને આપનું અકેક હાડકું તેની નીચેના બધાજા હાડકાની સાથેજ છરાથી ભાંજીને કાઢી નાખીને બધા ગોસ્તની સાથે પાસ્ત્રીનું ઐક હાડકુંજ વળગેલું રાખવું અને તે જો લાંબુ હોયતો ભાંજીને થોડું કાઢી નાખી આપને થ ડાં પાણીથી ઐક વખત સોજા ધાવા. પછી ઐક તોળો

આડુ તથા લસણની જાદી છ કળીને છોલવું દસ ઐળચીના દાણા કાઢવાઃ
 જી૨ ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી તથા દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ઐક
 ચમચી લેતુ અને ચાર લવંગ, મરીના છ દાણા તથા તજ પાચ વાલ લઈ
 ઉપલા બધા સામાન સાથે જરા સરકામા પાતા ઉપર ઘણુ બારીક પીસી તેમાં
 અડધા તોળો નીમક ભેળવીને પછી માહે બધા આપને ખરમોટી બધું
 મસાલા સાથેજ તદન કલઈ ભરેલી તપેલી મા નાખી સવા શેર પાણી રેડી
 ઢાકણ ઢાકી પેહલે ધીમે બળને મેલી અડધુ પાણી બળેને ધીમારે રાખી
 આપ ચરી તદનજ નરમ થાય અને બધુ પાણી સુકાયને તેમા જલદ
 સોજે સરકો હોયતો અડધી પાછટ ઐટલે ભરેલો ઐક પાથેર અને નરમ
 સરકો હોયતો દોઢ પાથેર રેડી બળને ઉઘાડુ મુકી અવારનવાર કલઈ
 ભરેલી ચમચ ફેરવી બધા સરકો સુકાઈને પાણુ સુકુ થાયને સોજ
 રકાખીમા બધા મસાલા સાથેજ આપને કાઢી ચાળણી યા ભોયા તળે
 થ ડા થવા ઢાકવા ખીજી રીતે આપ બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબ કાપેલા
 છ આપને ગોસ્ત અથવા મરચી ખારીમા લખ્યા મુજબ પણ તદન નરમ
 પકાવીન ગ્રેવીમાથી કાઢી લેવા અને ઉપર આપ રાધવા માટે જે મસાલો
 લખેલોછે તેટલો અને તેમજ બનાવી માહે ઘણો જલદ સરકો ભેળીને
 મસાલો બરાબર ચોપડી શકાય તેટલો બધા ઢીળો કરવો, કઠણ રાખવો
 નહી અને ઐ રાધેલા આપના માસને છરીથી દાખી ચપડુ કરી તેની
 બધી બોરડુપર છરી વડેજ સરખો મસાલો ચોપડવો ત્રીજી રીતથી આપ
 કરવા હોયતો ઉપર ખારા પકાવેલા આપ લેવા લખ્યુંછે તેજ મુજબ
 પકાવેલા છ આપ લેવા અને અડધા તોળો આડુ તથા લસણની છ કળીને
 છોલવી કોથમીર ઝુડી ત્રણના કુમળા ડાખળા સાથના પાદડા તથા મોઠાં
 લીલા બે મરચાને ઘોઈને માહેથી બધુ પાણી કાઢી નાખવુ અને ચીચોરા
 કાઢેલી આમલી દોઢ તોળો તથા ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી જીરા સાય
 ઐ બધા સામાનને જરા સરકામા બારીક પીસી ચોપડાય તેટલો ઢીળો
 કરવા તેમા ઘટે તેટલો ખીજે સરકો તથા અડધા તોળો નીમક ભેળીને
 રાધેલા આપની ઉપર છરીથી ઐ મસાલો ચોપડવો અથવા આડુ,
 લસણ, જી૨ તથા આમલીને જરા સરકામા બારીક પીસી સરકો નાખીને
 બરાબર પોચો કીધા પછી પેહલે આપને ઐ લગાડવો અને કોથમીરના
 પાદડા તથા મરચાને ઘોઈ કોરડા કરી બારીક કાપી ભેળીને તેના છ ભાગ
 કરીને તેને આપના મસાલાવાળા બેઉ પડ ઉપર ભભરાવી દાખીને તેમા

એસાડવુ. ત્યારબાદ ઉપલી જેખી એક રીતથી ચાપ તૈયાર કીધા હોય તેને ભરવા માટે મેંશ પટેટાના છ ગોળા કરી ચોખાના આટામા રાળીને હથેલીની ઉપર બધેથી સરખું પતળુ થાપવુ અને ચાપનુ હાડકુ ઉપરથી એક ઇંચ જેટલું બાહેર રેહ અને માસવાળા બધા ભાગ બાહેર દેખાય નહી તેવી રીતે તેપર ચાપ મેલીને તેની આસપાસ પટેટા વીટાળીને લપેટી જો ભોરડુપર પટેટા વધારે હોયતો તે કાઢી નાખ્યા અને ઉપરના હાડકાં તરફનો ભાગ ઉઘાડો રેહ નહી માટે તેની સાથે પટેટાને દાખીને વળગાવી સફાઈદાર ચાપ કરવા અને પેટ્રીસ ખીમા પટેટાનામા લખ્યા મુજબ પાઉનુ પુરતું કીમ ચાપને વળગાવી દાખીને જરા લ બ ગોળ ચપટા ચાપ બનાવી ખાતી વેળા એજ પેટ્રીસમા લખ્યા પ્રમાણે ત્રણુ છડાને દોહવવા અને મોટી કઠાઈ યા પેણામા પુરતું થી નાખી તેજ રીતે કકડોને તેજ રીતે છડાંમા બોળીને એ ચાપ મજબૂતના કકરા શીકા લાલ રંગના તળવા. ઉપલી બધી રીતે મસાલાના બનાવેલા ચાપ બધા ઘણા સારા ટેસ્ટના થાયછે. પણુ જો કાઠને મસાલાના પસંદ નહી હોયતો અમથા ખારા પકાવેલા ચાપને પટેટામા ભરવા અથવા થોડા વેલાતી સરકા અથવા લીચુના રસમા થોડો વખત એ ચાપને બોળી રાખીને પછી તે પટેટામા ભરવા. આથેલા કાચા ગોસ્તના ચાપ કરવા હોયતો ઉપર મુજબના છ ચાપ કાપી તેને કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામા લખ્યા પ્રમાણે આથીને પછી એ કાચા ચાપને ઉપર મુજબ મેંશ પટેટામા ભરીને ઉપલીજ રીતે ચાપ બનાવીને તેમજ પણુ વુર્ત તળવા એ આથેલું ગોસ્ત જોડે ચરી જાયછે તોય પટેટાની અંદર બ ધ કરીને તળીયાથી પછી ગોસ્તનો રંગ લાલ કાચો જેવાજ દીશેછે

પટેટાની સળી.

પટેટાના વરખમા લખ્યા પ્રમાણે પણુ તેના કરતા બદા વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપી તેને થંડા પાણીમા થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી સોજ ધોઈ ચાળણીમા નાખવી અને બધુ પાણી નીકળી જાયને એ વરખમા લખ્યા મુજબ સળીને સફેદ પણુ કકરી તળવી. ચરખીમા તળેલી સળી પણુ સારી થાયછે માટે ગમેતો તેમા તળવી

પટેટાનો આટો.

સારી જાતના પણુ અંદરથી જરા ખીળાસપર હોય તેવા પટેટાને છોલીને ધોવા અને સોજાં મોટાં વાસણુમા થડુ પાણી રેડી તેમાં પટેટાને

જયફળની ખમણીથી ખમણીને પછી પાણીમાં ખુબ ચોળીને ઝળઝીને કલકલ ભરેલી ઝોણાં આધરાની ચાળણી યા બોયાથી બધું છાંડીને દસ મીનીટ કરવા દેવું અને ઉપર પાણી આવે તે બધું નીતારીને કાઢી નાખી ખાંચુ સોળું પાણી રેડી જ્યાં સુધી પાણી સાથે ઝળઝળતા ગદળું નહીં પણ તદનજ નીતરે પાણી નીકળે ત્યાં સુધી ઝેન રીતે પાણી બદલીને કરવા દેવું અને છેલ્લે તદન નીતરે પાણી હોય તે કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે તદન સફેદ સોળે પાઉદર જોવા આવે. ઠરી રેહ્યે તેને ઝાઢી રકા નીમા પાથરી તડકે સુકાવા મુઝી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી તદનજ સુકો થાયને છુંદીને બાલની યા રંગ વગરની તારની ચાળણીથી ચાળી સોખ નવા તીનના દાબડામાં ભરી ચપટ ઢાકવું અથવા પોહોળા મોઢાની સીસીમા ભરી ચપટ ખુબ મારીને પેક કરવું એ આવે. તદન સફેદ થાયછે અને બરાબર સુકવેલો હોયછે તો વર્ષો સુધી રહી શકે. સુપ ધાડો કરવામાં એ આવે. નખાયછે, તેમજ એનું સાધારણ પુડી ગ બનાવ્યું હોયતો તે સીક માણસ તથા બચ્ચાને પચી શકે એવું થાયછે. એ આવે કોઈ વાર આરાઈને બદલે વેચાયછે.

પટેટાનો વરખ.

એક શેર માટા પટેટાને છોલી તેના એકસરખા પતળા બધા વેફર કાપી થંડા પાણીમાં નાખવા. પછી પેન નાઈફથી એકે વેફરનો બારીક સેવજો બધો વરખ એક તરફની કીતારીપરથી ગોળ ને ગોળ ફરતો લામો ને લામો કાપવા માડવો અને તેને થંડા પાણીમાં નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઘોઘને બોયામાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. પછી ઘણી માટી કઢાઇ અથવા માટી પોહોળી તપેલીમા બે શેરને આસરે ધી નાખી ચુલે બળને મુઝી ધી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમા બધો વરખ પાથરીને મુઝી ચુલામાં બધે ફરતું પણ ઘણું ધીમું બળતું રાખવું અને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને તાતા એક ચમચા પાણીમાં પીગળાવવું. તળતા મુઢેલા વરખમાં વારંવાર ચમચ ફેરવ્યાથી ભાગી જશે માટે વરખ જરા કકરો થાયને થોડે થોડે વારે સંભાળથી માટી આધરાની ચમચે ફેરવે. પણ જરાખી રતાસ થવા દેવો નહીં અને મળહનો કકરો અને સફેદજ રેહ ને તેની ઉપર નીમકનું પાણી છાટી પાછો સંભાળથી ફેરવે. પાણી પડ્યાથી નરમ થાયછે માટે

પાણી બળીને વરખ પાછો કકરે. થાયને ઘર્તજ ઉતારી પાડીને આધારની
મોટી ચમચથી બધો વરખ જલદી કાઢી લેવો. કારણ કકડા ધીમા વધુ
વાર રેડતા રતાસ પકડશે એ વરખ તળવામા કાંઈ ધી ઘણું ખપતું નથી
તોપણ પુરતાં ડુબતા ધીમા બરાબર તળાયછે ચરખીમા તળેલો પણ સારો
લાગેછે માટે ધીને બદલે પુરતી ચરખી લઈ તેને બરાબર કકડાવીને તેમા
વરખ તળવો.

પટેટાનાં વેફર.

પટેટાના વરખમા લખ્યુછે તેટલાજ પટેટાને છોલી કાગજ જેવા
ખતળાં વેફર કાપી થ ડા પાણીમા થોડી વાર બીનતી રાખ્યા પછી કોગડા
થવા બોયામા નાખ્યા. તે પછી એ વરખમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ડુબતા
ધીમા સફેદ જેવાજ પણ મજબૂતાં કકરા વેફર તળવા એ વેફરને પણ
તળતી વળા વારંવાર ફેરવ્યાથી ભાગી જાયછે માટે વરખમા લખેલી
ચીતેજ ફેરવીને તળવા. ગમેતો વેફરને ચરખીમા તળવા, તે પણ
સારા લાગેછે

પટેટા ભુજેલા.

એક મોટા પટેટો અડધા શેર વજનનો હોયતો તેમા નવા જુવારાની
સળી અથવા હેરવીનને વચમાંથી આરપાર ખોસીને કાઢી લેવી. જેમ
કીધાથી ભુજતી વેળા છેડ વાટે માહેલી વગળ નીકળી ગયાથી બાહેરની
છાલ ફાટશે નહી. પછી સલગાવેલા ચુલામાનુ બળતુ તથા ઇમારખીસાડી
ચુલાની વચમાંની ગરમ રાખમા ખાડો કરી તેમાં પટેટો મુકી તેની ઉપર
પાછી રાખ ઢાંકીને તેની ઉપર ઇમાર મુકવા અને ચુલાનુ કામ હોયતો
પાકું બળતુ પણ સળગાવતુ પંદર વીસ મીનીટ થાયને બધુ કાઢી પટેટાનુ
પડ ફેરવી પાકું ઉપર મુજબ તેની ઉપર બધું મુકી બધા મળી લગભગ
પોણા કલાક થાય અને પટેટો પોચો થયો હોયતો કાઢવો. પણ એ
અરસામા પટેટો બરાબર ભુજશે નાના પટેટા હોયતો તેને પણ ઉપર
મુજબ છેડ પાડીને ભુજવા પણ તે જલદી થશે માટે તેને જલદી ફેંવવા
અને ઉપર કરતા એાછે વખતે કાઢવા. પણ વળી અડધા શેર કરતાખી
વધારે મોટા પટેટા હોયતો તેને ભુજતા વધારે વખત જોઈશે. ખીજી
ચીતે પટેટા ભુજવા હોયતો કોઈપણ જાતની ચીકણી મટોડીને પાણીમા

બીનવીને કહણ કરવી અને અડધા શર વજનના એક માટા પટેટાની આસપાસ સફાઈથી એ માટીનું અડધી ઇંચ જડું ૫૩ કરી લેવું. પછી પટેટાને મુઠી તેની ઉપર તેમજ આસપાસ કોલસાના ઇંગારનું પતળું ૫૩ કરી અડધો કલાક થવા આવેને ઇંગાર ખીસાડીને પટેટો તપાસવો અને મટોડીની ઉપર બીજી ફાટ પડી હોયતો પટેટો બુઝાયલો જાણવો. પણ ફાટ નહીં પડી હોયતો તેમ થાય ત્યાં સુધી પાછો ઇંગારમા રાખવો. એ કરતાં માટા પટેટા પણ એજ રીતે બુજવા પણ નાના હોય તેની આસપાસ મટોડીનું બા ઇંચનું ૫૩ કરવું અને તેને જલની તપાસી જોવા કારણ તે જલદી બુજશે કોલસા નહીં હોયતો. પછી સોડી, ઘાસ એવું સળગાવીને તેની અંદર પણ પટેટા બુજી શકાશે બુજેલા પટેટાને નીમક મરી સાથે ખાવા અથવા બાફેલા પટેટામા લખ્યા મુજબ મેંચ કરી તેમા માખણ, નીમક, મરી મેળવી તેજ રીતે માલ્ડમા દાખી કાઢવો. યા સરખો કરીને ઉપર કાષ્ટ તરેહ પાડવી.

પટેટા મેંચ. (ધુટેલા પટેટા.)

અમથા ખાવા માટે નરમ બાફેલા પટેટા સારા લાગેછે પણ મેંચ કરવા માટે પટેટા જોઈએતો મારી જાતના સોજા પટેટાને છોલ્લા વગર છાલ સાથેજ સોજા ધોઈને બાફેલા પટેટામા લખ્યા મુજબ પણ નીમક નાખ્યા વગર એમજ બાફવા મુકવા અને તેમા જુતારાની સળી ભોઝાય તેટલાજ નરમ થાયને ઉતારી પાણીમાથી કાઢી છાલ છોલીને ગરમ હોય તેટલાજ માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક નાખીને સોજા વાસણમા સાફ કરછી વડે ધુટીને અંદર જરામી આખી કગરસ રેહ નહીં તેમ બરાબર મેંચ કરવા બાફેલા પટેટાને પાતા ઉપર પીસીને કઠી મેંચ કરવા નહીં. કારણ તેમ કીધાથી પટેટા ચીવટ થઈ જાયછે, તેમજ ઘણા નરમ બફાયેલા પટેટાને કરઠી વડે મેંચ કરતા પણ તે ચીકટ થાયછે, તેટલામાટે હમેશ ઉપર મુજબનાજ બાફીને કરઠીથીજ ધુટવા જોઈએ, કાકે બટક પટેટાના બનાવેલા આંમે ચાનડીમા છાપેલા છે તેતો સેજખી ચીકટ થયેલા પટેટાના બની શકેજ નહીં, તેમજ પેડીસ ખીમા પટેટાના છાપેલા છે તેમા, પટેટાના હાડીચાપમા, તેમજ મીઝ જેખી વાનીમા ધુટેલા, મસજેલા અથવા મેંચ કીધેલા પટેટા કરી છાપેલું હોય તે સવળીમા ઘણા નરમ નહીં પણ છોલ્લા વગર બાફીને ઉપલીજ રીતે મેંચ કીધેલા પટેટા લેવા.

ખાવા માટે ઐ રીતે મૈશ ક્રીષિકા પટેરા હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક, છુંદલાં મરી તથા બે ત્રણ તોળા કઠણ માખણુ બરાબર ભેળીને પછી સફાઈદાર ગોળો કરી તેની સપાટીપર છરી ફેરવીને સફાઈ ક્રીષા પછી દાખીને જરા ચપટો કરી હાથથી તરેહ પાડતા આવડતું હોયતો જનનવર, પક્ષી એવુ કાષ્ટ પટેરાપર પાડવુયાતો ચમચાના ડાડાથી કાષ્ટ તરેહ પાડવી અથવા તરેહ કોતરેલું પત્રં યા એવુંજ બીજું કાંઈ હોય તેને પટેરાની ઉપર દાખવું અથવા નક્શીવાળા ધણા છાલકાં મોદડને ધણુંજ સેજ માખણુ ચોપડીને તેમાં ઐ પટેરાને દાખીને ભરયા પછી ઉલટાવીને આખુજ કાઢવુ. ઐ બધી રીતે બનાવેલું જોવામા સાર લાગેછે.

પટેરા સ્વાદીષ્ટ.

પટેરા કોદડમા લખ્યા મુજબ બાણીને ધુંટેલા પટેરા રતલ ૧, દુધ પાથેર ૧, માખણુ તોળા ૩, જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોળો ૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, રોસ્ત ગોસ્તની અથવા ખારા ગોસ્તની ઐવી વાઈન ગ્લાસ ૧

પટેરામાં દુધ તથા નીમક ભેળવુ અને માખણુમાંથી એક નાના પાઈદીથને જરા લગાડી તેમા પટેરાની મેળવણી પાથરી તેની ઉપર પનીર ભભરાવી ઐવી રેડી બાકી રહેલું બધું માખણુ ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા લાલ ભુંજવુ

પતરેલ .

ધઉંનો તથા ચોખ્ખાનો બેઉ મળીને આટો ટીપરી ૧, ચણાનો આટો ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તના કાદા દરેક થેર ૦૮, લસણુ કડો ૧, સુકા મરચાંની ભુકી તથા દસેલા મરી દરેક તોળા ૨, કોથમીર કુડી ૪, મોઠા લીલા મરચા ૮-૧૦, નીમક તથા દસેલી હળદ દરેક તોળો ૧૧, આડુ, ધાણાજીરાનો મસાલો તથા જીરું દરેક તોળો ૧, વસઈના પાકાં કેળા ૨, લીલું નાળીયેર અથવા તદનજ નવું સુકું કોપરું તોળા ૩, ધી; આલુના પાદડા તથા મીઠું તેલ અપ મુજબ.

કાદાને બેલટમા બરાબર ભુંજવો અથવા છોલી બારીક ભુકા જેવો કાપીને જરા ધી અથવા તેલમા તળવો. આડુ લસણુને છોલવુ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ ઐ તથા મરચાંને ધોઈને કોરકું કરવુ.

સુકું કોપરું હોયતો તે, જીરું, તથા લસણને ઠીકરા ઉપર ભુંજવું. આડધા પાથેર થડાં પાણીમા આમલીને કોડીના વાસણમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને તેનુ ઘાડું ડોહરું કાઢવુ પછી ભુંજેલું કોપરું અથવા લીલું નાળીયેર હોય તેની સાથે ઉપલો અધિ સામાન પાતા ઉપર પાણી વગર પીરવો અને કેળાને ઘોળી છોલીને બે કકડા કાપી તેને ચીરીને બે ફાડમાં કાપી તેને કઢાઈમા ઘી કકડાવી તેમા અર્ધકચરાં તળવાં, કકરાં લાલ કરવા નહીં ભાગ્યાદ તદન કલઈવાળી કચરોટ યા ખુનચામા અધા આટાને ચાળી તેમા નવટાક જેટલુ ઘી મેળવીને પછી કેળાને તેમાં ભચડીને બરાબર ભેળીયા પછી અધિ સામાન તેમા સારી કાની એકરસ કરી આમલીનું ડોહરું નાખી ચોપડી સકાય તેટલી મેળવણી ઘટ કરીને ચાખી બેલુ અને આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાટું તીખુ લાગે નહીતો ખીજી જરા મરચાંની ભુકી તથા આમલીનુ ઘણું ઘાડું ડોહરું નાખવુ પણ તેમ કરતાં મેળવણી પતળી નહીં થાય તેની સભાળ રાખવી તે પછી આલુનાં પાદડાંના ડીચકા કાપી સોજાં ધાઇ નુછીને ફોરડા કરી એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એક મોટા પાદડાનુ સુલટું ૫૩ હેઠે રાખી ઉલટુ ૫૩ ઉપરની બોરડુપર રહે તેમ મુકીને તેની ઉપર હાથ વડે મેળવણીનું પતળુ ૫૩ ચોપડી તેની ઉપર પાછુ ખીજી ખાટું પદડ હોયતો એક અને નાનાં હોયતો તેપર સમાય નેટલા ઉલટાજી મુકી તેની ઉપર પાછી મેળવણી લગાડી એ રીતે પાચ છ ૫૩ કીધા પછી સામસામી બે બોરડુની પાદડાની કીનારીને બે આગળ જેટલી વાળી લઇને ત્રીજી તરફથી પતરેલની ચુંદરીને કંઠણ વીટાળીને દોરાથી મજબુત બાધી લેવી. એ રીતે અધા મેળવણી પુરી થાય ત્યાં સુધી બનાવ્યા બાદ એક મોટા કલઇ ભરેલા તપેલામા એક પાથેર તેલ કકડાવી તેમા પતરેલની ચુંદરીઆ ગોઠવીને મુકી ઢાંકણ ઢાકવુ અને એક ૫૩ તળાયને ભાગે નહીં તેમ સભાળથી ફેરવી ખીજી ૫૩ તળાયને એક શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે રાખવુ અને પાણી સુકાય અને પતરેલ ચરીને કંઠણ થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢી છુટી છુટી મુકીને થડી થતા દેવી પણ પતરેલ પોચીજી હોયતો કાચી હોવાથી ખીજી ચોડું કકડવું પાણી રેડીને ચુલ રાખી તે સુકાય અને કંઠણ થાયને કાઢી.

ખીજી રીતે પતરેલ બાફવી હોયતો એક મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવીને તેની ઉપર બેસ્તી કલઇ ભરેલી ત્રાપાની મોટી ચાળીથી

મેલી તેમાં પતરેલને ગોઠીને સુકી ઉપર ચપટ ઢાકણ ઢાંકી હેઠે મારું બળતું કરવું પાણીની વરાળથી પતરેલ અરાઅર બકાઈને કઠણ થાયને કાઢવી થંડી થાય પછી તેજ દાહડે અથવા ખીજે દીને કાતરીઆ કાપી લોઢી ઉપર ધી યા મીઠું તેલ કકડાવી ધીમી આગે મજાહની કકરી તળી લીંબુ નીચવીને ખાવી. આસ પાયલી કરવી હોયતો પતરેલને ધીમાં તળીને કાઢી લેવી અને થોડા ગોળને ભાજી જુકેા કરી જરા પાણીમા પીગળાવીને લોઢી ઉપર રેડી જરા આસ થાયને પતરેલની તળેલી કાતરીઆ તેમાં મેલી બેઉ પડને આસ પાવો આલુના પાદડા જરવામાં જરા ભારીછે માટે મલતાં હોયતો શકરકંદના વેળાના મોટા પાદડા આલુનાં પાદડાને બદલે લઈ તેની ઝેજ રીતે પતરેલ બનાવવી

પતરેલની નાની શુદરી બનાવવાને તેમજ બાફવાને ઘણી સેહલ પડછે અને તેથી બધાને હાથે તેવી બની શકેછે માટે જો તેવી બનાવવી હોયતો અકેક પતરેલ માટે અકેક ખીલસના વ્યાસના બે કુમળાં પાદડા લેવાં અને પાદડા મોટાં હોયતો ઝેક પતરેલ માટે ઝેકજ પાદડું લેવું અને ઉપલીજ રીતે તેની ઉપર મસાલો ચોપડીને વીટાળીને બાફવી. પણ ઝેની કાતરી ઘણી નાની થાયછે માટે તેમ કાપવી નહી પણ ઝે ઝેક આખી પતરેલને ઉભી લાખા બે કટકામા કાપીને પછી તળવી.

પનીર કીમનું.

ભરેલી કઠણ ત્રણ થેર કીમમાં ત્રણ તોળા નીમક ભેળવું અને ઝેક જદા સફેદ કપડાના કટકાને કપડતા પાણીમાં બોળી નીચવી તેમા કીમ નાખી ટાઈટ પોતળું બાધીને બાર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢી પનીર બનાવવાનો સાચો પાડેલોછે તેવા સાચામા મલમલનું સોજી કપડું સરખું અંદર પાથરીને સુકી તેમા કીમ નાખી કપડાંના છેડા સફાઈથી ઉપર વાળી લઈને પછી ઢાકણ ઢાંકી તેની ઉપર વજન સુકવું બાર કલાક પછી કાઢી સંભાળથી પનીર ફેરવી ખીજ બાર કલાક ઝેમજ દાખીને રાખ્યા પછી ખાવું. ઝે પનીર થંડીની શુભમાં બનેછે પણ ખીજ શુભમાં ઝેમ દાખી રાખતાં વસ મારી આવવાનો સંભવછે.

પનીર કીમનું ૨ જી.

બકરાંના ઘણાજ નાના ચુસ્દાને આટો તથા નીમક લગાડી સોજાં ઘાઈને પછી ખીજી નીમક લગાડી તડકે અરાઅર સુકવીને તૈયાર કરવો

પછી સોજી તાજી દુધ શેર ૬, કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧૦ તથા નીમક તોળા ૪ ને ઢોડીનાં મોટાં વાસણમાં ભેળી સુકવેલા ચુસ્દાનો ચાર ઇંચને। ચોરસ કકડો કાપી એમાં સારી કાની ચોળી ચોળીને પછી માહેજ રેહવા દેખ ચોવીસ કલાક પછી માહેથી ચુસ્દો કાઢી નાખવો અને એ બંધાયેલું દહીં જદાં સોજાં કપડામાં નાખી પોતણુ આધીને ટાગી રાખી બધું પાણી ગળી જાયને છોડી કપડાની ભોરડુપર વળગેલું હોય તે બધું એકઠું કરી હેઠે પનીર છાસનામાં લખ્યું છે તે મુજબ પનીરના સાચામાં બનાવવું. એ પનીર પણ થંડીની રૂઢીમાજ બનાવવું

પનીર છાસનું.

સોજી દુધ શેર ૬, સફેદ નીમક તોળા ૯, સોજી ખાટી ધાડી છાસ પાથેર ૧, લીંબુનો ગાળેષો રસ નાનો ચમચો ૧.

કલક ભરેલી સોજી તપેલીમાં દુધને ઇંગારે મેલી તેમાં થોડું થોડું કરી નીમક નાખી કલક ભરેલી ચમચે મેળવવું અને કકરો પડેને ઉતારી ઢોડીના મોટા ભોલમાં રેડી થડું પાડવું અને છાસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ચોવીસ કલાક ઢાકી રાખવું. ત્યારબાદ પનીર ક્રીમનામાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પોતણુ આધીને ટાગી રાખી બધું પાણી ગળી જાય અને કઠણ થાયને જે કપડામાં બાંધેલું હોય તેની સાથેજ પનીરના સાચામાં સુકી સફાઈથી છેડા ઢાકી ઉપર ઢાંકણ ઢાકી તેની ઉપર આસરે છ રતલનો વજન મુકી ખીજે દીને ૫૩ ફેરવી એમજ વજન મેલી બે ત્રણ દીવસે પનીર ખાવા લાયક થશે પછી કાઢવું. એમ વધારે દીવસે દાખી રાખતાં પનીર જેમ કઠણ થાય તેમ વધારે મજાહનું થાય. પણ તેમતો ઘણી થંડીમાંજ રહી શકે.

પનીર દુધનાં.

નાનાં બકરાંના નવ ચુસ્દાને નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો લગાડી વાસ નહી રહે તેમ ઘણા સોજા ઘાંઉ ઉપર ચરખી વળગેલી હોય તે બધી કાઢી નાખીને ચીરવા અને તેને બરાબર કોરડા કરી બેઉ પડે સોજી નીમક પુરતું લગાડી ચુસ્દાનું સાડું ૫૩ હેઠે રહે અને ખડખડું ઉપર આવે તેમ સોજા સુપડાં યા ટોપલીની ઉપર મુકીને તડકે સુકાવા સુકવા ઘણું તડકું હોયતો એકજ દાહડામાં ચુસ્દા તદન સુકા થઈ જશે. તડકું ચુસ્દા

નહી હોય અને ચુસ્દા બેઠતાજ હોયતો પછી નેતરની સાફ ખુરસીની ઉપર ખડખડું પડ હેઠે રાખીને ચુસ્દા મુકી તેની હેઠે દુરથી ઈંગાર મુકીને મુકવવા ઈંગાર નઝદીક હશે તો ચુસ્દા તાપથી ડાજી જશેતો પછી નકામા થશે મુકવેલા ચુસ્દાના કકડા કાપી એક બાટલી સોજ સરકાને કોડીનાં વાસણુમા રેડી તેમા નાખી ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ચુસ્દા કાઢી નાખવા અને ખીજ નવ ચુસ્દાને ઉપર મુજબ મુકવીને તૈયાર રાખી પાછા એજ રીતે એજ સરકામા ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચુસ્દા કાઢી નાખી જદાં કપડાં ચાફ્લેનલથી બે ત્રણ વખત સરકાને ગાળી નાની સીસીઆમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવું. એ સરકો બે ત્રણ વરસ રહી શકે છે. પણ જીનો થયાથી પનીરનો રંગ તદનજ સફેદ થતો નથી, જરા મેલો જેવો લાગે છે. કોષથી સરકો ખવાતો નહી હોયતો પછી ઉપર મુજબના નવ ચુસ્દાને ધોવા પણ મુકવવા નહી. પછી એક બાટલી પાણીમા બે રતલ સોજી નીમક તથા આર્થના દાણા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ગાળવુ અને તદન થંડુ થાયને તેમા ધોઇને સોજ કીધેલા ચુસ્દાને ઉપર મુજબજ કોડીનાં વાસણુમાં ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખી ચોથે દીને ગાળીને ઉપલી રીતેજ સીસીઆમા એ પાણી ભરીને પેંક કરવું. જ્યારે પનીર ખનાવવા હોય ત્યારે દુધને એક કકરો પાડીને થંડું કરવું અને એક પાથેર દુધમા પનીર ખાફ પસંદ હોયતો નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવવું અને મોણુ બેઠયેતો એમાનું અડધું નીમક સોજી કરી કચરો કાઢીને દુધમા બેળી માહે ચુસ્દાવાળો સરકો દોઢ ચમચી નાખી સેજ મેળવવો, ઘણું મેળવવો નહી. તેમ કીધાથી દુધ છુંછા જેવું થઇ જાય છે, તેમજ દુધ સેજ કુકું હોય છે તો ફાટી જાય છે. ચુસ્દાવાળાં પાણીનુ પનીર ખનાવવુ હોયતો તે પાણીમા નીમક હોવાથી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધું ચા તેથી પણ એાધું નીમક નાખવુ અને એ પાણીની સીસીને ખુબ હલાવીને દુધ જરા ગરમ હોય ત્યારેજ તેમાં એ પાણી દોઢ ચમચી નાખી ખુબ મેળવવું. કારણ એમા ખટાસ નહી હોવાથી દુધ ફાટશે નહી. પછી એમાની જેખી ચુસ્દાની મેળવણી નાખી હોય તેને ત્રણથી ચાર કલાક ઢાંકી રાખી દહીના જેવુ તદન કાણુ થાયને પનીર ખનાવવાની ત્રીણી ચુંદણુની નાની ટોપલીઆ આવે છે તેને આગમચી ધોઇને પાણીમાં બેળી રાખી પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં એ પનીરનું અધાયણું દુધ નાખી

ટોપલીને કપ યા તંબલર ઉપર મુકી દોઢ કલાક સુધી પાણી ઝહરવા દેવું, પછી ટોપલીને ઉંચકી બાહેરની બોરડુથી જરા થોડીને અથવા પનીરને અંગોઠા વડે ટોપલીથી અળથું કરીને પછી ડાવા હાથની હથેલી ઉપર પેહેલે પનીરને ઉલટાવી કાઢી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી જમણી હથેલી ઉપર પ્રુર્તજ લેવું જેમ કીધાથી ટોપલીનાં તળીયાને આકાર પડેડું પનીરનું હેઠેનું પડ જમણા હાથની હથેલીને લાગશે, પછી તેજ હાથે પનીરને પાછું ટોપલીની અંદર સરખું નાખી બે કલાક સુધી બધું પાણી ઝહરવા દધને પછી કાઢીને એ ઝહરેલા પાણીમાં પનીરને મુકવું એજ રીતે ગમે તેટલા પનીર બનાવવા પણ એ પનીર સુરતીના જેવા બટાસવાળાં અને કઠણ થતા નથી, તદન મોલા અને પોચા થાય છે. પનીર બનાવવાની સાધારણ રીતતો એ છે કે ઉપર મુજબ કુધને પેહેલે કકરે. પાડી થંડું થાયને એક પાથેર કુધ માટે મુકવેલા ચુસ્દાનો ત્રણેક ઇંચનો સમચોરસ ટુકડો લેવો અને વધારે કુધ હોયતો તે પ્રમાણે વધારે ચુસ્દો લઈ થંડાં પાડેલાં કુધમાં નાખી હાથવડે કુધમાં સારીકાની ચોળીને પછી એ ચુસ્દો સાથેજ ઢાકી રાખી કુધ બંધાઇને દહી જેવું કઠણ થાયને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાથી અડધા ભાગને ટોપલીમાં હેઠે તેમજ બોરડુપર ભભરાવીને પછી બંધાયેલા કુધમાંથી ચુસ્દો કાઢી લઈ ખીજાં સોજાં વાસણમાં ઢાકી મુકવો અને એ બંધાયેલા કુધને ઉપર મુજબ ટોપલીમાં નાખવું પણ પનીરનું પડ ફેરવતી વખતે બાકીના અડધાં નીમકને ટોપલીમાં એમજ ભભરાવીને પછી હથેલીપરનું પનીર ટોપલીમાં નાખવું અને પનીર તૈયાર થાયને તેમાંથી ઝહરેલા થોડા પાણીને પેલા બંધાયેલાં કુધમાંથી કાઢી લીધેલા ચુસ્દામાં નાખીને ઢાકી રાખી ખીજે દીને એજ ચુસ્દાને પેહેલે કુધમાં ચોળીને પછી માહે રાખવો નહી પણ કાઢીને ફેંકી દઈ પેલા ચુસ્દાવાળા પાણીમાંથી એક પાથેર કુધમાં બે નાના ચમચાને હોસાબે અંદર ભેળીને એજ રીતે પનીર બનાવવાં. તે પછી ખીજે દીને બનાવવાં હોયતો એજ પ્રમાણે ખીજે મુકવેલા ચુસ્દો નાખીને બનાવવાં. એક થેર કુધનું ઘણું મોટું પનીર પણ બની શકે છે, પણ તેમાં ઉપર લખેલા હોસાબે ચુસ્દાવાળો સરકો, ચુસ્દાવાળું પાણી અથવા મુકવેલા ચુસ્દો લેવો અને તેજ મુજબ નીમક પણ વધારે લઇને મોટી ટોપલીમાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બનાવવું મરઘીના ટેટાં ઉપર વળગેલી પીળી જેવી આમડી હોય છે તેને કાઢી સોજાં બાંધને ઉપર મુજબ એક પાથેર

કુધને કકરો પાડી ગમ્મ હોય તેટલાંજ નીમક મિળી ગાંળીને પછી તેમાં
એ આમડીને ખુબ ચોળીને ઢાકી રાખવુ, પણ એ કાઈ જલદી બંધાયે
નહી, ઘણે કલાકે બંધાયે પછી માહેથી આમડી કાઢી નાખીને ટોપલીમાં
પનીર બનાવવું.

પનીર મલાઈનું સુરતી.

સોજી ત્રણ શેર કુધને લગભગ દોઢ પાશેર બાળી હઠી પાશેર
જેટલુ રાખી આમિ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા
છાપેલુ છે તેમા દહીની મેળવણીથી બાંધવા લખેલુ છે તેમ બાંધવું અને
ખીજે દીને કઠણ દહી થાયને ખીજી ત્રણ શેર કુધ લઈ તેમાથી એક
પાશેર જીરું કાઢી તેમા નવ તોળા નીમકને પીગળાવીને ગાળવું અને
બાકીના કુધને તદનજ કલમ ભરેલી તપેલીમા રેડી ચુલે ત્રણ ચાર કકરા
પાડીને તેમા પેહેલે નીમકવાળુ કુધ મિળીને પછી દહી મેળવવું અને કુધ
ફાડીને પાણી છુટું પડે કે વુતે ઉતારી પાડવુ કારણ પછી ઘણાવાર ચુલે
રાખ્યાથી છુંછા જેવુ થયેતો પછી તેનુ પનીર વવરૂ થઈ જશે. પછી
મલમલતા કપડામા નાખીને બધું પાણી ગળવા દઇને પછી ખીજું જરા
ઘટ ધાતા સફેદ કપડાને બીનવીને સાચામા મેલી તેમા પનીરની મેળવણી
નાખી તેની ઉપર કપડાના છેડા સફાઈથી ઢાકીને પછી ઢાકણું ઢાકી તેની
ઉપર વજન મુકવો અને દોઢેક કલાક પછી પનીરને કાઢીને પડોફેરવી
નાખી પાછુ ઉપલીજ રીતે દાની રાખી જ્યારે પાણી તદન ઝહરે નહી
ત્યારે કાઢી લેવુ આમિ ચોપડીમા આકૃતિઆ આપેલી છે તેમાં પનીરનો
સાચો પણુ છે તેમા પનીર બનાવવુ. ઘણા દહીનુ પનીર પસંદ નહી
હોયતો દોઢ શેર કુધનુ જ દહી બાંધવુ અને અમરું કુધ સાડા ચાર શેર
લેવું અને એટલા સામાનનુ ઉપલીજ રીતે પનીર કરવું.

પનીર મલાઈનુ સુરતી ૨ જી.

સોજી ત્રણ કુધ શેર ૪, તાછ કઠણ મલાઈ શેર ૧, નીમક તોળા ૬.

પનીર કુધનું લખેલુ છે તે પ્રમાણે ચાર શેર કુધમાં તે હીસાબે
ચુસ્દવાળો સરદો મેળવો અથવા સુકવેલા ચુસ્દાના ચોડા કકડાને કુધમાં
ખુબ ચોળીને ફોડીના વાસણમા ઢાલી રાખ્યા પછી કઠણ દહી જેવુ થાયને
એક મોટા ફોડીના જાલકા વાસણમા અડધી શેર પાણી રેડીને બંધાયલાં
કુધમાંથી ચુસ્દો કાઢી નાખીને તે દહી જેવું થયલું તેમા નાખીને તેની
ઉપર નીમક ભભરાવી પાંચ સાત મીનીટ બાદ તેમા મલાઈ મેળવવી અને

ઉપર પનીર મલાઈનું સુરતીમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં બનાવવું. પણ આઠથી દસ કલાકમાં એ પનીર કાઢી લેવું. કારણ મલાઈને લીધે એ પનીર ખીજે દીને કડવું લાગેછે, તેમજ માહેથી પછી પાણી પણ ઝરયા કરેછે માટે તાજું જ આવું.

ખીજી રીતે એ પનીર બનાવવું હોયતો ચાર થેર દુધને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ ચાર કકરા પાડ્યા પછી તેમાં સાત તોળા સોજી નીમક નાખી જલદ નહીં પણ નબલો સરકો નાના ચાર ચમચાને તેમાં ભેળવો અને દુધ ફાટી જઈ પાણી છુટું પડેને ઉતારવું. પણ ફાટેલા દુધને વધુવાર ચુસે રાખવું નહીં, તેથી કસ બળી જાયછે. ઉતારીને માહેલું બધું પાણી કાઢી નાખવું અને સોજી તાજી કઠણ એક થેર મલાઈને તેમાં ભેળી ઉપર પ્રમાણે સાંચામાં નાખી પનીર બધાઈને બરાબર કઠણ થાયને કાઢવું. એ પનીરની મલાઈ કડવી થતી નથી માટે સોજી રેલ ત્યાં સુધી એક બે દીવસ પનીર આવું.

પનીર મલાઈનું સુરતી સેહેલું.

પનીર જલદી થોડા કલાકમાં બનાવવું હોયતો ચાર થેર દુધને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચાર પાંચ કકરા પાડી ચુલા ઉપરજ રાખી પેહેલે તેમાં છ તોળા સોજી નીમક ભેળીને પછી તેમાં જલદ નહીં પણ નરમ સરકો નાના ચાર ચમચા ભેળવી દેવો અથવા ઘાડી ખાટી છાસ હોયતો તે ભરેલી બે પાથેર એટલે એક પાઈટ ચુલા ઉપરના દુધમાં ભેળી દેવી અને દુધ બરાબર ફાટીને પાણી છુટું પડેને પનીર મલાઈના સુરતી પેહેલામાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં નાખીને બનાવવું. પણ છેક ફાટીને છુંછાજેવું કરવું નહીં. એ પનીર એક થેર ચા તેથી પણ ઓછાં દુધનું કરવું હોયતો સોજી સફેદ કપડામાં મઢાની કાની પણ ઘણું ટાઈટ સફાઈદાર ગોળ પોતળું બાંધીને ટાગી રાખી પાણી નીકળી જાય અને મજાનું સેજ પોચું જેવું થાયને કાઢવું વધુ વખત રાખ્યાથી ઘણું કઠણ થઈ ગયલું એ પનીર સારું લાગતું નથી.

૫૬.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, ભરેલી કીમ થેર ૦, તાજાં ધંડા ૨, કડવી બદામની ખીજ ૪, માખણ તોળા ૨૫, રંતેફ્યા દાર ચમચી ૧, છુંદેલું જયફળ તોળો ૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ધડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. અદામને છાલીને છુંદવી. પછી ધડાંમાં ઝેક પછી ઝેક અધા સામાન સારીકાની ભેળી નાના નાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ભઠ્ઠીમાં અડધા કલાક ભુંજીને કાઢ્યા પછી ઉપર સૌંસ મીઠો રેડવો.

૫૬ ૨ જાં.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો, માખણ તથા ખાડ દરેક તોળા ૭, તાજું દુધ પાથેર ૧૧, તાજાં ધડા ૩, લીચુ અડધાની બારીક કાપેલી છાશ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ સુજળ.

ધડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલ્લવાળી તપેલીમાં દુધ, છાશ તથા તજ નાખી કકરો પડેને તેમા જરા જરા કરી આટો ભેળી ખાંડ તથા માખણ નાખીને ઉતારવું અને થંડું થાયને તજ કાઢી નાખી ધડાં ભેળી થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરી દસથી બાર મીનીટ ગરમ ભઠ્ઠીમા ભુંજ્યા પછી કોઈ જાતની જામ, જેલી યા સુરખ્યા સાથે ખાવાં. ગમેતો લગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમા ભરીને પુડી ગ તથા પાછા બનાવવાની રીતમા લખ્યા સુજળ ભુંજવું.

૫૬ ખીમા પટેટાનાં.

સોજે તીખો આટો મુકો પકાવેલો ખીમા લેવો અને સારી જાતના પટેટાને છાશ સાથે નરમ બારી છોલીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેના ઘણાં મોટાં ખાટા લીચુ જેટલા ગોળા કરવા અને પાટીયાં ઉપર પુરતો ચોખ્ખો આટો ભભરાતી તેની ઉપર ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઝે પટેટાની પતળી રેટલી વણી તેની વચ્ચમાના બે ઇંચ જેટલા ભાગ ઉપર પાચરીને ખીમા મુકી ઝે રેટલીનો ઝેક ભાગ પેહેલે ખીમાની ઉપર વાળી તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની સામના ખીજ ભાગને તેની ઉપર વાળીને વળગાવવો. જેમ કીધાથી જાંજી મોટું લાંબું ચપટું પેન કેક હોય તેવું થશે. તે પછી તેનો ઝેક છેડો વાળીને ઉપર લપટ તેની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી તેની સામનો છેડો ઝેમજ ઉપર લાવીને વળગાવી મજાહનાં સફાઈદાર લંબચોરસ જામના પફના ઘાટનાં બનાવવાં. ભારખાદ ધડાંને બરાબર દોહવી તેને હાથ વડે પફની ઉપર અધે બરાબર પુરતું ચોપડવું, પછી ધડાંમાં બોળવું નહી, તેમ કીધાથી પફ ભાગી જાયછે. પછી

કઠાઈમાં પુરતું ધી નાખી બગબર કકડાવી તેમા ભાગે નહી તેમ સભાળથી પફ મુકી મજાડના કકડા તળવા. પટેટાની રાટખી વણવી વેળા ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી પેણામા થોડા ધીમા પણ ઐ પફ તળાશે. ઐ પફ ખાતી વેળા તળીને ગરમ ખાવા, થડા ચપટું જશે.

પફ જમ, માવો અથવા મુરખમાનાં.

જેટલા નાના ઝાટા પફ બનાવવા હોય તે પ્રમાણે જઠો પતળો પફ પેસ્ટ લખેલાં છે તે બનાવીને વણવો અને તેના ચોરસ કકડા કાપી તેની વચ્ચમા ઘણું કરી રાજબરી જમ મુકવી પણ તે નહી હોયતો પછી કોઈ પણ જાતની સોજી જમ, કેરીનો ખારીક કાપેલો મુરખ્ખો અથવા પોળી માનનીમા લખ્યા મુજબનો માવો જે ગમે તે એક પુરતું મુકી બોરડુની કીનારી ઉપર પાણી લગાડીને પછી ઘડી કરે તેમ બેવડું વાળી વચ્ચમાં ભરેલું હોય તેટલો ભાગ ઉપસેલો રાખી બાજુની કીનારીપર પાણી લગાડી દાખીને વળગારી લઈ પણ બોરડુપરની કીનારીને ચાલતી છરી વડે સરખી કાપવી અને ઉપર માખણ ચોપડી ગરમ ભઠ્ઠી યા તડુરમા ભુંજવા.

પફ પટેટાનાં.

૩૨૩ કીધેલા પટેટા રતલ ૦૧, ખાડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડા ૮, કુધ પાયર ૧, છુદેલું જાયફળ ૧, લીચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, વેનીલાનુ એસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખખ મુજબ.

ઇંડાને ભાજી દાળને સારીકાની દોહવી સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમા બધા સામાનને સારીકાની મેળવી છેલ્લે સફેદી બેળી કેક બનાવવાના થોડા કોડીયાને પુરતું માખણ લગાડી ઐ મેળવણીથી પોણા ભરી ભધ્યમ ભઠ્ઠીમા ભુંજવા.

પફ પેસ્ટ.

ધણીજ સોજો (સુપરફાઇન) મીલનો ઘડનો આટો લેવો અને એક કલ્હવાળા છાલકા તપલાને ચુલે ગરમ કરીને પછી સેજ છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર ચુલે રાખી તેમા આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી આટામાનો બીનાસ મુકઇને તદન મુકો કોરડો થાયને ચાળીને તે એક રતલ લેવો, પણ એમ સેકતાં આટાનો રંગ સેજખી બદલાઇને ડાબે નહી. પછી

ડેરીનાં માખણમાં ચીકાસ વધારે હોયછે માટે તે હોયતો રતલ ૦૧ ને તોળા ૫ અને સાધારણ માખણ ધણુ સોળુ કંઠણ હોયતો તે રતલ ૦૧૧ ને તોળા ૫ સેવુ પણુ વધારે સરસ ક્રેસ્ટ કરવો હોયતો ડેરીનુ માખણ રતલ ૦૧૧ ને તોળા ૫ અને સાધારણ કંઠણ માખણ રતલ ૧ ને તોળા ૫ સેવુ અને ડેરીનુ માખણ હોયતો ગરમ કરવુ નહી પણુ સાધારણ હોયતો તેને ચુલે મુકી પીગળે તેવુ ગુર્તજ ઉતારી પાડવું કકડાવવું નહી અને તે પાણુ બંધાયને તેની હેઠે પાણી ઠરી જશે તે બધું કાઢી નાખીને પાણી વગરનુ તદન સુકું માખણ રાખવુ. ત્યારબાદ આઠામા પાચ તોળા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી થડા પાણીથી કંઠણ નહી પણુ પોચો જેવો બાધી ખુબ યુદીને પછી સોજા મજબુત જદા પાટીયાની ઉપર મુકીને હુમકાં સફાઈદાર નાના જદા મજબુત આડણીયા જેવા લાકડાનાં કુકડાને બાધેલા આઠાની ઉપર થોકતા જવુ અને આઠાને હાથ વડે તળે ઉપર કરતા રેહવું એ રીતે લગભગ પચીસેક મીનીટ કરવુ, જેથી આટો કેળવધને ધણી સરસ થયાથી ક્રેસ્ટ હલકો થશે આટો તૈયાર થાયને સાટા માટે થોડો એવોજ ખીજો ધઉનો આટો લેવો અને પેસ્ટબોર્ડ યા ટેબલ ઉપર તે પુરતો છાટીને તેની ઉપર આઠાને સેજ પતળો જેવો પણુ બધેથી એક સરખો બરાબર ચોરસ વણી માખણગાંથી અડધાને તેની ઉપર સરખું ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો સાટો છાટીને પછી બેવડો વાળી પાણું એમજ વણી બાકીનુ અડધું માખણ એમજ લગાડીને સાટો છાંટી તેના એકસરખા સમચોરસ બાર કટકા કાપી પેસ્ટ બોર્ડ યા ટેબલ ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર એ કટકાને અકેકપર સરખા ગોઠવી છેલ્લો કટકો હલકો મુકી ઢગળો કરી પફ જામ, માવો અથવા મુરખ્યાના નેટલા નાનાં મોટા કરવાં હોય તે પ્રમાણે જડું પતળું વણીને તેમા અથવા ખીજા કોઈખી ઉપયોગમા એ પફ પેસ્ટ લેવો. પણુ એકજ તરફથી વણતાં હેઠનાં ૫૩ જદાં અને નાનાં રહી જાયછે અને ઉપરનાંજ વણાયાથી મોટાં થાયછે તેટલામાટે વણતી વેળા પેસ્ટને અવારનવાર બે ત્રણ વખત ભાગે નહી તેમ સંબાળથી ફેરવી ફેરવીને બધેથી એકસરખો સફાઈદાર વણવો. સફેદ નક્કર મારબલની ઉપર વણ્યાથી પેસ્ટ ખીસેલો અને હલકો થશે. એક ખાટાં લીંબુના રસને ગાળી તેમાં થડું પાણી થોડું મેળવીને માખણ બેળેલા આઠાને એ પાણીથી બાધ્યાથી ક્રેસ્ટ વધારે હલકો થાયછે.

પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો.

આમંદ અથવા લેમન ચીજકેક માટે પફ પેસ્ટ બનાવવા હોયતો ઉપર પફ પેસ્ટમાં લખ્યા મુજબના એક રતલ આટામાં ૦૧ રતલ સોજી કઠણ માખણ તથા મીઠાસ પુરતી થોડી છુ દેલી ખાડ ભિળીને જરા કુધ નાખી કઠણ આટો બાધીને ૦૧ ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જદો વણવો અને કોડીયા જેટલા નાનાં મોટાં હોય તે મુજબ એ વણેલા આટાના સમચોરસ ટુકડા કાઢી માખણ લગાડેલાં કોડીયામાં મુકીને કીનારીપરથી છરીએ સરખું કાપીને પછી તેની અંદર જે ચીજ હોય તે ભરવી અને કાપી કાઢેલાં ખુણાના આટાને એકઠો કરી તેને એમજ પાછો વણવો.

પફ પેસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસનો.

પફ પેસ્ટ પાકતામાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા ખીજે બધો સામાન તથા માખણ લેવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે આટો બાધી યુંદી થોકીને તૈયાર કરી તેજ પ્રમાણે સાટો નાખી કાગજ જેવો પતળો વણવો અને બધુ માખણ ચોપડી સાટો છાટવો. ત્યારબાદ વણાયેલો આટો ભારકુપરથી બાહર આડો નીકળેલો હોય તે બધો ચારે તરફથી કાપીને તેની બંને આગળ પોહોળી બધી ચીપ કાપવી અને વણાયેલા આટાની લંબાઈ તરફની કીનારી ઉપર એ બધી કાપેલી ચીપને એકેકની ઉપર એક છોડાથી ખીજ છોડા મુકીને પછી એ બધી ચીપ અંદર વીટળાય તેમ એને સરખું ગોળ ને ગોળ વીટાળવા માડી લાંબો ગોળ વીટો કરવો અને કોઇપણ ચીજ ભરીને કસ્ટના પેટીસ બનાવવા માટે કોડીયામાં મુકવા સારૂ કોડીયા જેટલાં નાનાં મોટાં હોય તે મુજબ એ વીટામાંથી કટકા કાપવા અને જરા સાટો છાટી તેની ઉપર એ કટકાના કાપેલા બેઉ છોડા ભારકુપર રેહ તેમ મુકી અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને ૦૧ ઇંચ જેટલું જડું સરખું ગોળ વણીને કોડીયામાં ખીજું માખણ પુરવું લગાડી તેમાં એ કટકાને દાખીને સરખા બેસતા મુકી બાહર નીકળેલા ભાગને છરી વડે કોડીયાની કીનારી આગલથી સરખા કાપવા. તે પછી જે ચીજ હોય તેને કોડીયામાં ઉપર મુકી સરખી ભરવી અને તેની ઉપર ઢાકવા માટે એજ કસ્ટના વીટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને હેઠના કરતા એના સેજ નાના એક સરખા બે કટકા કાઢી તેમાંના એકની ઉપર જરા પાણી લગાડી

તેપર ખીજે વળગાવીને મુકી કોડીયાંની ઉપર ઢકાય તેટલું માટું અને અડધી ઇંચ જેટલું જડું સરખુ ગોળ ઉપર મુજબ ફેરવી ફેરવીને વણી કોડીયામા હેઠે મુકેલા પદ પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેપર ઢાકી બાજીપરના બાહેર નીકળેલા પેસ્ટને છરી વડે સરખો કાપી કાઢી ઉપર ખીજી પુરતું માખણ લગાડીને ભુંજવા. એ પદ પેસ્ટ માખણને બદલે સોજાં ધીનો પણ થશે, પણ ચરખીને સારો થશે નહીં.

પદ પેસ્ટ ચીજકેકનો.

પદ પેસ્ટ કસ્ટના પેડીસને ઉપર છાપેલોછે તે મુજબનો ખીજે બધા સામાન લેવો. પણ નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને તેજ રીતે તૈયાર કરીને તેમજ કોડીયાની અંદર મુકીને પછી તેમાં જે ચીજ ભરવી હોય તે ભરીને ઉપર ખીજે કસ્ટ ઢાંક્યા વગર એને એમ ઉધાડાંજ ભુંજવા. એ કસ્ટ ધીનો કરવો નહીં.

પદ પેસ્ટ ટાર્ટનો.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, દલેલી યા બારીક છુદેલી ખાડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, ગરમ કીધણું દુધ અથવા થડી ક્રીમ તથા લગાડવાતું માખણ અપ મુજબ.

આટાને આળી ખાડ ભેળી માખણ નાખી મસળીને અપતું દુધ યા ક્રીમ નાખી વણાય તેટલો આટો કઠણ બાંધવો અને ટાર્ટ માટે દીશમા મુકવા અડધી ઇંચ જાદો વણવો, પણ ટાર્ટલેટ યા ખીજાં કેક માટે કોડીયામાં મુકવા ૦૮ ઇંચ જાદો વણવો અને દીશ અથવા કોડીયાને ખીજી પુરતું માખણ લગાડી કીનારીપરથી બાહેર નીકળેલા પેસ્ટને છરી વડે સરખો કાપી કાઢવો. કોડીયાં નાનાં હોયતો તેમા ૦૮ ઇંચ કરતા પણ સેજ પતળો પદ પેસ્ટ મુકવો.

પદ પેસ્ટ ટાર્ટલેટનો.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૮ માં કઠણ માખણ સાત તોળા મેળવી પાણીથી બાધી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું પતળું વણીને તેની પતળી ચીપ કાપવી અને એને જે ટાર્ટલેટપર મુકવી હોય તેના કરતાં એ ચીપના જરા લાંબા કટકા કાપી તેને જરા વળ દેવા

અને કોડીયામાં ભરેલાની હેઠેના પફ્ પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડી એ વળ દીધેલી ચીપની ઝીણી જાળી પડે તેમ એક છેડેથી વળગાવીને મુકવા. દીશમાં બનાવેલા ટાઈની ઉપર એ પેસ્ટને જાળી પડે તેમ મુકવેા હોયતો ઉપર કરતાં જરા જાદો વણી એ જાદાઇ જેટલી પોહોળી બધી ચીપ કાપી તેની જરા ઓટી જાળી પડે તેમ દીશની ઉપર મુકવી.

પફ પેસ્ટ પાઇનો.

પફ પેસ્ટ પેહલામાં લખ્યા મુજબનો. | સિક્કો આટો. રતલ એકમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા પાંચ તોળા માખણ ભેળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાધી ચોકીને આટો તૈયાર કરવો અને ડેરીનું માખણ હોયતો પોણું રતલ અને સોજી કંકણ સાધારણ માખણ હોય તો તે એક રતલ લઈ એ છેલ્લાને તેમાં લખ્યા મુજબ તાવીને પાણી કાઢી નાખવું. લારખાદ પુરતો સાટો નાખી આટાને પતળો કાગળ જેવો વણી એકજ વખતમાં બધા માખણને તેની ઉપર ચોપડી દબને પછી તેની ઉપર પુરતો સાટો છાટી એ વણેલાના સમચોરસ એક સરખા બધા પાંચ ઇંચના કટકા કાપવા અને તેમાંના અડધા કટકાને અકેકની ઉપર મુકી ઢગળો કરી છેલ્લો એક કટકો ઉપર ઉલટો મુકવો. તે પછી બાકીના અડધા કટકાનો પણ એમજ ખીજે ઢગળો કરવો અને પુરતો સાટો નાખી એક ઢગળાને વણવા માડી એકજ તરફથી વણતા હેઠનાં પડ જાદા રહી જાયછે માટે અવારનવાર ફેરવીને વણી ઓટો ઓટો થાયને એજ રીતે ખીજા ઢગળાને વણી તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડી પેણા ખીજે વણેલો ટુકડો તેની ઉપર મુકી એકેક કરીને પછી પાછું એજ રીતે અવારનવાર ફેરવી પુરતો સાટો નાખીને સલાળથી બધા એક સરખી જાદાઇનો સફાઈદાર વણી જે દીશની ઉપર મુકવાનો હોય તે દીશને કસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને પછી ચાલતી છરી વડે સફાઈથી કાપવો. માખણને બદલે અડધા શેર ને નવટાક સોજી ઘી લઈ તેમાંથી નવટાક ધીને એક રતલ આટામાં મેળવી બાંધીને બાકીના ધીને ઉપર મુજબ વણેલા આટાની ઉપર એજ રીતે લગાડીને પણ કસ્ટ બનેછે. ચરખીનો કસ્ટ કરવો હોયતો સાફ કાંધેલી ચરખીમાં પીસીને સાફ કરવા લખેલું છે તે મુજબ સાફ કાંધેલી પચીસ તોળા ચરખી લેવી અને ઉપર મુજબના આટામાં પાંચ તોળા માખણ ભેળીને તેજ રીતે બાધ્યા પછી આટાના

‘દસ ગ્રોળા કરવા અને તેને હાથમાં જાડી રાટલી જેવા થાપી ચરખીના નવ ભાગ કરી સાટો લગાડી ઝિગજ થાપી પેડેલે હેઠે આટાનું’ અને તેની ઉપર ચરખીનું’ ઝિમ પડ ગોઠવ્યા પછી છેલ્લે આટાનું મુકી હાથ વડે દાખીને પોહોણુ કાગ પુરતો સાટો નાખી વળણથી વણી તેના સરખા ચાર ભાગ કાપી અકેક પર મુકી પાછું વણી ઝિમજ ચાર ભાગ કાપી અકેક પર મુકી ત્રીજી વખત પણ ઝિમજ વણી કાપીને અકેક પર મુક્યા પછી છેલ્લે વણીને ઉપર મુજબ દીશને માટે કાપવો. ખીજી રીતે ચરખીનો કંસ્ટ કરવા માટે ઉપર મુજબના ઝિમ રતલ આટામા બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી, લીયુનો ગાળણો રસ ઝિમ નાનો ચમચો, તાજા ચાર ઇંડાની ખરાબર દોહવેલી સફેદી તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ઝિમ ચમચી નાખી ખરાબર બધું ભેળી ઉપર મુજબ પાણીથી આટો બાધીને અડધા કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ પાછું ખુબ તરેહ યુદ્ધ આટાને ધણેજ પોચો કરવો. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની સાફ કીધેલી પચીસ નોળા ચરખી લઈ તેમા સેજ આટો ભેળી મસળીને ઝિમ આટાના દસ અને ચરખીના નવ ગોળા કરી ઉપર મુજબ અકેકને ગાળે ગાળે મુકી તેના રાટલો વણી બે કકડા કાપી ઝિમ બેઉને છુટા છુટા પતળા વણીને બેઉમાંથી અકેક સરખો સમચોરસ કકડો કાપી બાકીના વધેલા કંસ્ટના ગમે તેવા આડા ઉભા બધા કકડા કાપીને પેલા ઝિમ ચોરસ કકડા ઉપર પાણી લગાડી તેની ઉપર ઝિમ બધા કકડાને પાથે પાથે ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને પેલો ખીજો ચોરસ કકડો ઉપર મુકી પાછું ઉપર મુજબ વણી ઝિમ રીતે કાપી કકડા કરી તે મુકી વણીને ત્રીજી વાર છેલ્લે ઝિમ પ્રમાણે કકડા કાપીને અકેક ઉપર બધું ગોઠવ્યા પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દીશ પર મુકવા માટે કાપવું ઉપર લખેલો ફોર્મ પણ કંસ્ટ પાછના દીશ ઉપર મુક્યા પછી હમિશ તેની ઉપર જરા માખણ અથવા સોજુ ધી ચોપડવું જોઈયે બધા કરતા ગાયતી ચરખીના કંસ્ટ વધારે સારા અને ખીલેલો થાયછે અને બકરાની ચરખીનો સેજ વાસ આવેછે કે જેમ ઝિમા યતુ નથી. નક્કર સફેદ મારબલ ઉપર વણ્યાથી કંસ્ટ ધણે હલકો અને ખીલેલો થશે.

૫૬ પેસ્ટ પાઈનો સરસ.

૫૬ પેસ્ટ પાઈનામા લખ્યા મુજબ સેકી સુકો કરીને ચાળેલો આટો રતલ ૧ ને સફેદ મારબલ અથવા મોઢી સ્પેટ હોયતો તેની ઉપર અને

તે નહી હોયતો. પેસ્ટ બોર્ડ યા ટેબલ ઉપર મુકી તેમાં બે તાજાં ઇંડાંની દાળ તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવવુ. ગમેતો દાળ લેવી નહી. પછી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં એક પાથરમાં જરા એાછું થંડું પાણી રેડી છરી વડે હલવે હલવે મેળવીને ધણેા કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો ધટેનો ખીજી પાણી લઈ હલકે હાથે આટો ખાવી હાથને તેમજ બોર્ડને વળગે નવે ત્યાર પછી તેનો સફાઈ ગોળો કરી પુરતો સાટો હેઠે ઉપર છાટી અથવા એક સરખો એક ઇંચ જાદો વણીને બે મીનીટ રેહવા દેવો. એમાં દેરીનું માખણ ચાલતું નથી, માટે સાધારણ પણ તદ્દન કઠણ સોજી પાણી વગરનું પોણું રતલ માખણનો ગોળો કરી તેને આટાની વચમાં મુકી અથા બોરડું પરનો આટો એવી રીતે સફાઈથી ઉપર લઈ ખીડીને બંધ કરવો કે અંદર મુકેલું માખણ બાહેર નીકળી શકે નહી. તે પછી ખીજી બે ત્રણ મીનીટ રાખ્યા બાદ બોર્ડ તેમજ પેસ્ટની ઉપર ખીજે પુરતો આટો છાટી માખણ બાહેર નીકળી નહી પડે તેની ધણી સલાખ રાખી અથવા એક સરખો પતળો ત્રણ શીટ લાભો પેસ્ટ વણી તેને ત્રણ ભાગમાં વાળીને ધડી કરી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને બે વખત ત્રણ ભાગમાં ધડી કીધા પછી દસ મીનીટ રાખીને પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને વાળ્યા પછી કસ્ટ તૈયાર થયે, પણ દર વખત હેઠે ઉપર ધણેા પુરતો સાટો છાટવો, જેથી પેસ્ટ હેઠે તેમજ વેળણને વળગશે નહી. થંડીની રૂપમાં તો માખણ કઠણ હોયછે, પણ ગરમીમાં માખણને આઈસમાં મુકીને કઠણ કરવું, પણ ઉપર પાણી લાગે તે સેજખી રેહવા દેવું નહી ઉપર લખ્યા મુજબનો કસ્ટ બનાવવામાં હાથની ધણીજ સફાઈ જોઈયેછે અને આટો ફાટીને માહેથી માખણ બાહેર નીકળ્યા વગર બનેછે તો ધણેા ખીડીને ચાર પાંચ ઇંચ ઉંચો કસ્ટ થાયછે, પણ સેજખી ફાટીને માખણ નીકળી પડેતો પછી મુદલજ પડછુટા થયે નહી અને એકેક સાથે વળગી ચપટીને બેસી જઈ કકરો કસ્ટ થયે, માટે ધણીજ સફાઈ અને સલાખથી બનાવવો જોઈયે.

૫૬ માછલીનાં.

૫૬ પેસ્ટ છાપેલાછે તેવો પોણું રતલ આટાનો બનાવી તેના એક સરખા ચાર સમચોરસ કકડા કાપવા. પછી જોટા તાજા હમણા અથવા

રાંમસના કાંઠા વગરના માસવાળા ભાગના અડધી ઇંચ જાદા, જે ઇંચ પોહોળા અને ચાર ઇંચ લાંબા ચાર કકડા કાપી કાઢવા અને બેમાંથી જે એક જાતના કકડા હોય તેને નીમક લગાડી વીસથી પચીસ મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ધોવા અને કોથમીર ઝુકી ૨ ના કુમળી ડાંખળી સાથેના પાદડા, મોઠાં લીલા મરચાં ૨, છોલેલું લસણ કળી ૬, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧૧ લઈ એ બધામા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી પાતા ઉપર બારીક પીસી એમા ઘણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપેલો કાદો તોળા રાત્રી કઠણ ધી ચમચી ૧ ભેળી ધોયલી માછલીના કકડા ઉપર બરાબર ચોપડીને પછી પફ પેસ્ટના અકેક કકડામાં એ માછલીને અકેક કકડો મસાલા સાથેજ ઝુકી કીનારી ઉપર પાણી લગાડી બેવડું વાળીને વળગાવી લઈ છરી વડે ત્રણ બેરડું પરની કીનારી સરખી કાપી પફની ઉપર બીજું થોડું માખણ ચોપડી ભટ્ટો યા તુરમા ભુંજવા એ પફ સારા લાગે છે. મસાલાની માછલી પસદ નહી હોયતો જરા નીમક તથા દલેલાં મરીને જરાધીમા ભેળીને માછલીની ઉપર અમથુ એજ ચોપડવુ.

પરેઠા તળેલા તથા ભુંજેલા દહીના.

આએ વીવીધ વાનીમા પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં જે રીતથી બનાવવા લખેલું છે તેમાના જે એક બનાવવા હોય તેનો સામાન તેમા લખ્યા મુજબનો બધો લેવો પણ તેમા તો ગોળને તાડીમાં પીગળાવવા લખ્યું છે અને એ પરેઠામા તો તાડી નાખવી નથી માટે ગોળને ભુકો કરી તેમાનો બધો કચરો કાઢીને સાફ કરી ખીજ સામાન સાથે એને પણ આટામા અમથોજ ભેળવો અને સોજું દહી નાખીને એ પરેઠામા લખ્યા પ્રમાણે આટાને બાધીને તેજ રીતે વણી અથવા થાપીને તેટલોજ વખત ચુલા આગલ અથવા તડકામાં તેજ પ્રમાણે રાખ્યા બાદ તેજ રીતે ભુંજવા. એ દહીના પરેઠા તળેલા કરવા હોયતો પરેઠા તળેલા તાડીના છાપેલા છે તેજ પ્રમાણે પણ તાડીને બદલે ઉપર લખ્યા મુજબ દહી નાખીને બનાવીને તેજ રીતે તળવા આરા પરેઠા કરવા હોયતો ખીજો બધો સામાન ઉપર મુજબજ લેવો પણ એમા ગોળ મુદલ નાખવો નહી પણ તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો નાખીને ઉપલીજ રીતે તળેલા યા ભુંજેલા પરેઠા બનાવવા.

પરેઠા તળેલા તાડીના.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીઠનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ બેમાંથી જે તે એક જાતનો આટો રતલ ૦૧, સોજે ગોળ નવરાંક, ખોખરી કાંધેલી કુંવેસીદ, એજથીના દાંણા તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૧ ને વાલ ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, પરેઠા ભુંજેલામા લખ્યા મુજબની વાસી તાડીનો ઠરો અડધા પાશર એટલે નાના ચમચા ૬, સોજી ધી તથા સાટા માટે ખીજે ઘઉંનો આટો ૫૫ મુજબ.

એજથી તથા જયફળને બારીક છુદવુ. પછી આટાને પરેઠા ભુંજેલા તાડીનામાં લખ્યા મુજબની થાળી યા દીશમાં નાખી ઠરા સાથની તાડીમાં ગોળ તથા નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ખપતી ખપતી બધી નાખીને આટો બાંધી ઉપર કપડું ઢાકીને બળતા ચુલાથી જરા છેટે હઠી ત્રણ કલાક મુકવુ. ત્યારબાદ નાના બે ચમચા ભરી તાવેલા થંડાં ધીને આટામાં બરાબર મેળવવુ, જેમ કરતાં આટો વધારે પોચો થાયતો ખીજે કારડો આટો જરા માહે બિળીને વણાય તેવો સેજ નરમ જેવો કરી પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ યુદીને પછી તેમા એજથી, જયફળ તથા કુંવેસીદને બરાબર મેળવ્યા બાદ પરેઠા ભુંજેલા તાડીનામાં લખ્યા મુજબના સફાઈવાળા દસ ગોળા કરી સાટામા રોળીને એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલા પતળા એટલે ૦૧ ઇંચ કરતા પછુ પતળા વણી ભુંજેલા પરેઠામાં લખ્યા પ્રમાણે થાળી યા દીશમાં મેલીને ચુલાથી જરા છેટે ત્રણેક કલાક ઢાકી રાખ્યા બાદ ઘણી જોડી કઢાઈને ધીથી પોચી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી ધી બરાબર કકડીને તેમાંથી ઘુંમાડો નીકળેને પરેઠા અકેક સાથે અથડે તેમ પાથે પાથે નહી પછુ ધીમા જરા છુટા છુટા મુકવા અને હેઠનું ૫૩ બધેથી સરખું શીકા લાલ રંગનું તળાય પછી પરેઠા તળાતાં ઘણા કુળી જાયછે માટે ફાટી જાય નહી તેમ સલાળથી આંધરાની ચમચે ફેરવી નાખવા અને ખીજી ૫૩ એમજ તળાયને આંધરાની ચમચની ઉપર કાઢી લઈ અંદરનું ધી નીપારવું, તેટલા ખીજા માણસે ખીજા પરેઠા હોય તેને ધીમાં તળવા મુકવા. પરેઠા ઘણાજ લાલ કરવા નહી, તેથી કકરા થાયછે માટે પોચા શીકા લાલજ તળવા.

ખીજી રીતે તળેલા પરેઠા કરવા હોયતો પરેઠા ભુંજેલા તાડીના છાપેલાછે તેમાં વધારે સારા પરેઠા બનાવવાના લખેલાછે તે મુજબનો બધા સામાન લઈ તેને તેજ રીતે તૈયાર કરીને પછી પરેઠાને ભુંજવા નહી પછુ ઉપર લખ્યા મુજબ એ પરેઠાને ધીમા તળવા.

પરેઠા ભુજેલા તાડીના.

પરેઠા બનાવવાની ખાર પંદર કલાક આગમ્ય કોઈ પણ ઝાડની સોજ ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી એક પાઇટમાં સેજ એાછી જેટલી લેવી અને મલમલનાં કપડાંના નાના ટુકડાને પાણીથી ભીનવીને પાઇટનાં માઢાં પર બાંધી રાખી ઉંકમાં ચુકવી. પછી બીજે દીને પરેઠા કરતી વખતે ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા મેદા બેઉ મળી અડધો રતલ લઈને ત્રાખાની કલઈ ભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં માટાં ફલેંત દીશમાં ચાળણીથી ચાળવું અને એક નવટાંક સોજ નરમ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢીને બરાબર સાફ કરી એ તથા વાટેલું નીમક તોળો ા ને તેમા ભેળવું. સારખાદ ઉપરની પતળી નીતરી તાડીને બીજાં વાસણમાં બધી કાઢી લેવી અને હેઠેની ડરા સાથની તાડી અડધો પાથેરમાં પણ જરા એાછી જેટલી રાખી તેને બરાબર હલાવીને ખપતી ખપતી નાખી સેજ કઠણ જેવો આટો બાંધી લગલગ પંદરેક મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના દસ ભાગ કરવા પણ ગોળા સેજબી ફાટકુટના હોયછે તો ભુજતી વેળા ત્યાંથી ફાડીને માહેલી હવા બાહેર નીકળી જાયછે અને પછી પરેઠા કુળતા નથી, તેટલા માટે એ દસ ગોળા ધણી સફાઈદાર કરીને હાથની હથેલી પર થાપી ચકાપ તો તેમ નહીતો પછી ગોળાની ઉપર આગળા વડે સેજ સાટો ચોપડીને પછી સોજ પાતળાની ઉપર ા ઈચ કરતાં પણ પતળા પરેઠા વેળણથી સરખા ગોળ વણવા અને સોજી સુપકું હોયનો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબની થાળી અથવા દીશમાં ધોણું નરમ સફેદ કપડું કરચલી વગર સફાઈથી સરખું પાંચરીને તેની ઉપર સેજ છુટા છુટા પરેઠા મેલી ઉપર મલમલનું ધોણું કપડું ઢાકી ચુલાથી જરા છેટે ઉંકમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખવા. પણ એટલો વખત થવા આવે ત્યારે ગામઠી કોલસાના જરા નાના નાના કટકાને સળગાવી ઇંગાર પાડવા અને ચુલાની આગલની બાહેરની રાખનો આસરે ત્રણેક ઈચ જેટલો સરખી સપાડીનો ઢગળો કરીને તેની ઉપર એ ઇંગારને પાંચરીને મુકી ઇંગારને અથડાવીને તેપર સોજ માટી ગલેલ ચુકવી, પણ ગલેલ નહી હોયતો પછી ચુલાની બાહેરની રાખને સપાટી પર સરખી કરી તેની ઉપર પાંચરીને ઇંગાર ચુકવા, તે પછી એક સાફ ઠીકરાંને ચુષે ધીમી આંચે મેલી તે જરા ગરમ

થાયને તેની ઉપર છુટા છુટા પરેડા મુકવા, પણ તેને ભુંજવા નહીં પણ ભુંજવી વેળા ગણેલ યા ઇંગારને વળગે નહીં માટે એક પડે સેજ સેજીને કાઢી લેવા અને ગણેલ યા ઇંગારની ઉપર સમાય તેટલા પરેડા જરા છેટે છેટે મુકી તેને ઐમજ રાખીને ભુંજવા નહીં પણ હાથ વડે ઉંચકીને જલદી જલદી ૫૩ ફેરવ્યા કરવા, તેમ કીધાથી પરેડા મજાહના ઉપસીને કુળી આવશે તે પછી પણ કાઢી લેવા નહીં પણ જરા ડાજ્યા પડે તેમ બરાબર ભુંજ ચેરવીને કાઢ્યા પછી ઇંગાર પર મુકેલાને રાખ વળગેછે તેને કપડાંથી પપ્પોડીને કાઢી નાખ્યા પછી એક પડે સોજી ધી જરા ચોપડવુ. એ પરેડા સાધારણ થાયછે ઉપર મુજબનો રવો તથા મેદા નહીં હોયતો પછી તેને બદલે મીલનો ખીજ નંબરનો ધર્વનો ગગરો જેવો આટો આવેછે તે અડધો રતલ લેવો.

વધારે સારા પરેડા બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબની વાસી ઠરા સાથની તાડી ચાર નાના ચમચા જોડલી લઈ તેમા પાચ તોળા સોજ ગોળનો ભુકો તથા ૦૧ તોળો નીમક ભેળી બરાબર પીગળાવીને કોડીના વાસણમા મલમલના કપડાથી ગાળવુ બદામની ખીજ હઢી તોળાને છોલી જલદી છુદવી ઐળચીના દાણા તથા જલકળ દરેક તોળા ૦૧ ને વાલ ૫ ને બારીક છુદવુ. ફેરવેસીદ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ ને ચુટીને પોપરી કરવી. મરઘીના મોઠાં તાજાં એક ઘડાને ભાજીને ખુબ તરેહ દોહવવુ. પછી ધરના દંભેલા ઘઉંના અડધો રતલ આઠાને ઉપર સાધારણ પરેડામા લખ્યા મુજબ થાળી યા દીશમા નાખી તેમાં તાવેલુ મોજી ધી નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી ધૂડું મેળવી ગોળ સાથની તાડી ખપલી ખપલી નાખી ઘટેતો બાકીની પતળી તાડીમાથી સેજ લઈને ઉપલીજ રીતે આટો બાકીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ખુબ તરેહ ચુદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાધવો વધારે નરમ કરવો નહીં, કેમકે તે વણાશે નહીં. પછી એ આઠાના ઉપર પ્રમાણે દસ ગોળા કરી સાઠામા રાળીને પછી તેમજ પરેડા વણીને સુપડ, થાળી યા દીશમા તેજ મુજબ કપડુ પાંચરી તેપર મેલીને ઉપર ખીજી મલમલનું કપડુ ઠાકી ચુલા આગલ જરા છેટે અથવા તડકામા ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા બાદ ઉપર મુજબજ એ પરેડાને ભુંજ્યા પછી એક પડે ધી ચોપડવુ. ધરનો દલેલો ધર્વનો આટો નહીં હોયતો એમાં પણ મીલનો ખીજ નંબરનો ધર્વનો આટો ચાલશે વધારે મીઠા પરેડાનો ટેસ્ટ ધણી સારો થાયછે પણ

જુનવી વેળા તે ધણા કુળતા નથી, તોપણ તેવા મીઠા પસંદ હોયતો એક પાથેર ગોળ લેવો. આરા પરેઠા કરવા હોયતો ઉપરી બેઉ રીતના પરેઠામા ગોળ મુદલ નાખવો નહીં અને તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધા તોળો લેવું. ભઠ્ઠીમા જુનલેલા પરેઠા વધારે સારા થાયછે.

પ્લેમ કેક .

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, સાફ કીધેલી ચરખી આઝ્મે ચોપડીમાં છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી અથવા કઠણુ માખણુ; કરંટ દરાખ તથા સોજ મેદા ખાડ દરેક રતલ ૦૧, દુધ પાથેર ૦૧, તાજાં ઇંડા ૮, ભોરવીફસ બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોષ તુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાટીને તેમાં મેળવવી. ઇંડાને ભાજ દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પફ પેસ્ટ પાઇનામા લપેલી રીતે આટાને સેકી આળીને તેમા ચરખી યા માખણુને બરાબર મેળવીને પછી બધા સામાન ભેળવો અને દુધમા ઇંડા ભેળીને છેલ્લે તે મેળવવા પછી એ મેળવણીથી પોણા ભરાય તેટલા એક પત્રાના ગોળ સોજ દાખડાને પુરતું માખણુ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા જુનવુ કરંટ ઘણી પસંદ નહીં હોયતો રતલ ૦૧ લેવી.

પ્લેમ કેક ૨ જી .

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ કઠણુ માખણુ રતલ ૦૧૧, ઔરેંજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, છુદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજ કઠણુ કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧૧, પદરખાનાનું ખમીર પાથેર ૦૧, જયફળ તથા જવ ત્રી દરેક તોળો ૦૧, શેરી નાના ચમચા ૨, ઔરેંજ ફલાવર વોટર નાનો ચમચો ૧, તાજા ઇંડાં ૧૦, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ મુજબ.

જયફળ તથા જવ ત્રીને છુંદવુ. કરંટને સાફ કરી સોજ ઘોષ તદ્દન કોરડી કરી જરા આટો છાટી તેમાં મેળવવી. બદામને ઊલી

અડધી છુંદવી અને અડધીની સ્લાઇસ કાપવી. પછી પફ્ પેસ્ટ પાઇનામાં લપેલી રીતે આટાને સેકી સુકો કરી આળી ઐક તદનજ કલધ ભરેલી થાળીમાં નાખી તેમાં ખાંડ, જયફળ તથા જવંત્રી ભેળી વચમાં ખાડો કરવો અને ખમીર સાથે ધડાની દાળ તથા સફેદીને ખુબ ધુંટીને મેઉ મળતી તેમાં શેરી તથા ઔરેંજ ફ્લાવર વૉટર ભેળીને આટામાંના ખાડામાં રેડ્યા બાદ માખણ તથા ક્રીમને ચુસે મુકી મેઉ વીગળેને ઉતારી કુકું ચાપને પેલા ખાડામાં રેડીને આટા સાથે બધુ મેળવવુ અને ઢાકીને ખમીર ચઢવા માટે બે કલાક ચુલા આગલ રાખવુ પછી સુરખ્યાના કકડા તથા ખાકીનો સામાન ખમીર ચઢ્યા પછી માહે ઘણું બરાબર ભેળી પ્લમ કેક પેહેલાંમાં લખ્યા મુજબ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી પાણી ભરીને તેજ રીતે છુંજવુ કરંટ વધારે પસદ હોયતો અડધો રતલ લેવી.

પ્લમ કેક રીચ.

મીલનો પેહેલા ન બરનો ધઉંનો આટો બે ભાગ અને ગ્રીણા રવો ઐક ભાગ મેઉ મળી રતલ ૧, સોજી કઠણ માખણ રતલ ૨, દસેલી યા ખારીક છુંદેલી ખાડ રતલ ૧૧, વેલાતી ઔરેંજના સુકા સુરખ્યાના જરા મોટા કાપેલા કકડા રતલ ૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧૧, લાળેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, છુદેલી ઐમળચી; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧, ખોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨, તાજું ઇડા ૨૫, પાકા સંત્રાની છાલના ગ્રીણા કકડા તોળા ૨૧, વેનીલાનું એસેન્સ નાના ચમચા ૩, બ્રૅડી નાના ચમચા ૫.

કરંટને સોજી કરી ધાધ કોરડી કરી જરા આટો છાંટી તેમાં ખરમોટવી. બદામ પસ્તાને છોલી તેની ખારીક સ્લાઇસ કાપી ધાધને કોરડી કરવી. કેક બનાવવાની ત્રણ કલાક આગમયથી સંત્રાની છાલને બ્રેડીમાં ભીનવી રાખવી. પફ્ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને સુકો કરવો. ઇડાની દાળને ખુબ ઢાઢવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કોડીનું મોટું વાસણ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો પછી તદન કલધ ભરેલા તપેલામાં માખણ નાખી કેક ધુટવાના લાકડાના મોટા વડે અડધો ઐક કલાક ખુબ ધુંટી માહે પાણી છુટેતો તે કાઢી નાખવું અને માખણમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખતાં જઠ

જેરમાં ધુંટયા કરવું. પછી તેમાં દાહવેલી દાળ ભેળી માહે એક માણસે જરા જરા રવો નાખ્યા કરવો અને બીજાં માણસે જેરમા ધુ ટવું ઉલટે સુલટે હાથે ધુંટયાથી ચઢીને ખીસલી મેળવણી પાછી બેસી જાયછે માટે એક તરફથીજ ધુંટવુ. ઉપલા બધા સામાનને લગભગ ત્રણેક કલાક ધુંટવું ત્યારબાદ બાકીને બધા સામાન ધુ ટયા વગર અમથોજ ભેળીને પછી કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી છેલ્લે આટો નાખી સાફ હાથ વડે તેને જલદી મેળવી દેવો અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં કેકના દાખડાઓમાં હેઠે ધઉંતી ભુંજયા વગરની કાચી રોટલી મેલીને પછી મેળવણી ભરવા લખેલું છે તેજ મુજબ રોટલી મુકીને પછી ઉપલી મેળવણી નાખી દાખડાઓ બંને ઇચ અધુરા ભરીને તેમા લખેલી રીતે ભુંજવા મુકીને તપાસ્યા કરી તૈયાર થાયને કાઢવું અને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ થંડી છરીથી કાપતા ચુંથાઇ જાયછે, માટે છરીને ગરમ કરી તે વડે સફાઇથી કાપવુ. કેક ધણુ લાલ બનાવવુ હોયતો કેકનો સામાન બધો મેળવીને તૈયાર કીધા આગમચ રંગ બાળેલી ખાંડનો થોડો બનાવીને પછી મેળવણી તૈયાર કરી આપણી મરજી મુજબનો રતાસ થાય તેટલો એ રંગ ભેળીને પછી છેલ્લે આટો મેળવવો એ ખાડના રંગને બદલે ગમેતો રંગ કેક તથા જૈલી માટે છે તે અથવા રંગ આઇસક્રીમનો છે તે થોડો ભેળવો. પણ એ રંગ નાખ્યાથી કેક ખીજીજ દબના રતાસનું થાયછે. કેક ભુંજતા દાખડામા ઉપરથી કાગજ બળી ગયું હોયતો તે કાઢી નાખવુ અને બીજી સોજી કાગજ ઉપરથી નકશી-વાળું કાપી તેને ધડાની સફેદી લગાડીને કેકની આસપાસ વળગાવવુ. કેક સાફુજ કરવુ હોયતો ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ છરી વડે કાપી કાઢવો નહી પણ આઇસીંગ માટે કાપ્યા પછી આઇસીંગ ખાંડનીમા લખ્યા મુજબ સફેદ યા રગીન મેળવણી તૈયાર કરી તેનું ગમે તેટલુ પતળું ૫૩ કેકની ઉપર પાથરવુ. બદામની આઇસીંગ સાથનું કરવુ હોયતો આઇસીંગ બદામની લખેલી છે તે મેળવણી બનાવી પેહેલે કેકની ઉપર તે પાથરી તેને થ ડી ભટ્ટીમા સુકવ્યા પછી તેની ઉપર ખાડની આઇસીંગ પાથરવી કેકની આસપાસ ફરતી આઇસીંગ કરવી હોયતો કેકની બોરડુ પરનું કાગજ કાઢી નાખીને પછી કેકની આસપાસ ખાડની આઇસીંગનું ૦૧ ઇંચ નેટલું ૫૩ સફાઇથી કરવું. કેકને સાધારણ રીતે સીજીગારવુ હોયતો આખી ચોપડીમાં ખાડની મીઠાઇ લખેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે

કુલ બનાવી આઈસિંગ સુકવ્યા અગાઉ કેકની ઉપર તેમજ બોરકુપર ઇડાની સફેદીથી વળગાવવા અને સોભા કઢાણુ જદાં કાગળનો નાનો પડો કરી તેની હેઠે ત્રીણુ આધર રાખી આડની આઈસિંગની મેળવણીને જરા પતળી બનાવી તેમા રંગ ભેળીને તે પડામા ભરી પડાને દાખીને તેના છેડાથી મેળવણી પડે તેની વેળ તથા આકાડાની તરેહ પાડીને કુલના વેળા જેવુ કરી તેની માહે વેલાતી મીઠાઇના રંગીન તથા સફેદ દાણા ટાકરી પણ અછા ટેસ્ટથી ખોસ્વા કેકની મેળવણીમા મુરખ્ખો સેજ આછો નાખી ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફુટના કકડા કાપીને તે નાખ્યાથી વધારે સરસ કેક થશે. ઘરમા વાપરવા માટે એ કેક સાડુ બનાવવું હોયતો પત્રાના દાખડામા ભરવું નહી પણ કલઇ ભરેલી ત્રાખાની મોટી લગડી યા વાટીમા માખણુ લગાડેલા જદા સફેદ કાગળને હેઠે તેમજ બોરકુપર ફરતું મુકી મેળવણીથી તે પોણુ ભરીને પુડી ગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર લુજવુ

મોટા મીનારાના આકારનુ કેક બનાવવુ હોયતો એકસરખી ઉચાઇના પણ ચઢ ઉતર નાના મોટા ત્રણ ચાર કેક ઉપલી રીતે બનાવી તેની ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ સફાઇથી ગરમ છરીવડે સરખો કાપી કાઢવા પછી અકેકની ઉપર બરાબર ગોઠવીને મુકી એ બધા કેકની આસપાસ તેમજ ઉપર પતળુ પડ થઇ થકે નેટલી પુરતી આડની આઈસિંગની સફેદ મેળવણી બનાવી બધા કેકને એવી સફાઇથી લગાડવુ કે તેથી છુટાં કેક જણાય નહી પણ એકજ મોટુ મીનારા જેવું કેક લાગે. તે પછી કપડાનાં બનાવેલા વેલાતી કુલ, વેલાતી રૂપેરી દાણા, ટાકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફુટ આવેછે તે બધાને આપણી સમજ પ્રમાણુ ઘણા અછા ટેસ્ટથી ઇડાની સફેદી વડે આઈસિંગની ઉપર વળગારી મથાળે મીઠાઇની પુતલી યા તેવુ જ ખીજુ કાઇ મુકી કેકને અછી રીતે સીણુગારી આઈસિંગ કઢાણુ થવા માટે કેકને થંડી ભઠ્ઠીમા મુકવું. ઘણું રીચ કેક બનાવવું હોયતો ચારથી પાચ ઇચ જેટલું ઉચુ પણ મોટા ઘેરાવાનું એકજ ઘણું મોટુ કેક બનાવવુ અને તેની ઉપર તેમજ બોરકુપર ફરતી આડની સફેદ આઈસિંગ ઘણી સફાઇથી લગાડવી અને પછી આઈસિંગ પસ્તાની લખેલી છે તેની મેળવણી બનાવી દરાખ્ખને વેળો તથા પાદડા કરવા માટે તેવા આકારના પત્રાના નાના છાલકા મોલ્ડ આવેછે તેમા દાખી કાઢીને પછી કેકની ઉપર તેમજ બોરકુપરની આઈસિંગ ઉપર ફરતો વેળો સફેદીથી

વળગાવવો અને આપસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરી તેના દરાખના કુમખા બનાવવા ચેંસ્તરનો વેળો કરવો હોયતો તેને માટે પસ્તાની આપસીંગના પાદડાં કરવાં અને આપસીંગ ચેંકોલેટનીછે તેનાં ચેંસ્તર કરવાં, તેમજ ગોલાબના ફુલનો વેળો કરવો હોયતો ખાડની આપસીંગમાં રંગ આપસકીમ માટેછે તે બેળી ઘેરા ખુલ્લા ચઢ ઉતર રંગની મેળવણી બનાવી તેના ફુલ અને પસ્તાની આપસીંગના પાદડાં તથા વેળો કરવો ઉપલી રીતે ગમે તેવા આકારના નાના મોદડમા દાખી કાઢીને તેનાં ફુલ તથા પાદડાનો વેળો બનશે પણ તેમા હાથની ઘણીજ સફાઈ સાથે અછા ટેસ્ટથી બનાવવાને મેહેનત પડશે, પણ એ કેક ઘણું બરાબર બનશેતો ક્રમ કુકના હાથતુ બનાવેલું હોય તેવું સરસ થશે.

ઉપર લખેલા સામાનનું કેકતો ઘણુંજ રીચ થાયછે. પણ તેથી જરા ઉતરતુ સસ્તુ બનાવવુ હોયતો ઉપલા હીસાબ કરતા ઇડાં, મુરખ્ખો, બદામ, પસ્તા તથા માખણ અડધુજ લેવુ, તોય એટલા સામાનનું કેક પણ ઘણું સારુંજ થાયછે. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ અધી સામાન તૈયાર કરીને લીધાથી કેક ખીલીને હલકું થશે. એ પ્લમ કેકતો હમેશ માખણતુજ બનાવવુ, પણ કદાચ માખણ નહીજ હોય અને બનાવવાની અગત્ય પડે તોજ પછી બે રતલ માખણને બદલે સોજી માખણતુ ધી એકથી સવા રતલ લેવુ. જીંજી વેળા કોઈ વખત કદાચ આસપાસનું કેક બળી જાય અને વચમાનુ કાચું રહી જાયતો તેને નાખી દેવું નહી પણ બળી ગયેલા ભાગ અધી કાઢી નાખી બાકીનાંને જુકો કરી તે આસરે ચાર રતલ થાયતો એક રતલ ખાડનો પતળો શીરો કરી તેમા પાથરને આસરે સોજી ધી નાખી કેકનો જુકો તેમા બેળીને ધીમી આથે ફેરવ્યા કરી મજબૂતું મલીદા નેવું કરવું.

પ્લમકેક રીચ ૨ જી.

સોજી કઠણ માખણ રતલ ૧૧, મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાડ દરેક રતલ ૧, સોજી કરંટ દરાખ; અંગુરી દરાખ; માણ ગાનો મુરખ્ખો; ચેંરેજનો વેલાતી સુકો મુરખ્ખો તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, કડવી બદામ ૭, જયફળ તથા જવનાં દરેક તોળો ૧ છુંદેલું, તાજાં ઇડા ૧૬, બ્લેડી વાઇન પ્લાસ ૧, સોજી ફુલ પાથર ૦૧, લાંજી ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવો. બેઉ દરાખને ધાઇ કોરડી કરી અંચુરીના ઠરીયા કાઢીને બબે કકડા કાપવા અને બેઉની ઉપર જરા આટો છાટીને તેમાં ખરમોટવી. સુરખ્યાના જરા મોટા કકડા કાપવા. બદામને છોલીને છુંદવી. તદન કલ્લવાળાં તપેલામાં માખણ નાખી લાકડાના સોટા વડે ધુ ડી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી ઇડાની દાળને ખુબ દોહવીને બેળીયા બાદ જરા જરા કરી આટો નાખી લગભગ દોઢ કલાક સુધી ધુટયા પછી ખીલે બધા સામાન બેળી ઇડાની સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તેને હાથ વડે મેળવીને પ્લમકેક રીઝ પેહેલામાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેજ રીતે ગમે તેમ બુજીને પછી આઘસીંગ લગાડવી. વધારે સામાન હોય તેમ વધુ વાર ધુટવુ

પ્લમ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મોટી મુઝી કાળી દરાખ રતલ ૦૧, સોજો ગોળ તથા સોજી કંઠણ માખણ દરેક શેર ૦૧, મુકા પાઉતું કીમ ઝેરલે કમ્બ રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, સુંઠનો બારીક ભુકો તથા છુ દેહુ બચકળ દરેક તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકીને ચાળવો. દરાખને સોજી ધાઇ કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને કકડા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી દુધમાં પીગળાવીને ગાળી ઇડાને ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે બેળીયા પછી બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી કોડીનાં મોટા ઉંડાં બોલ યા તેવાજ કલ્લ ભરેલા વાસણને પુગ્ગુ માખણ લગાડી તે બે આંગળ અધુરું રેહ તેમ મેળવણી ભરીને ઉપર બીનવેહું બાકું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા ધાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કંઠણ થાય લા મુઝી બાફતું અને આખું કાઢી સૌંસ પ્લમ પુડીંગના અથવા સૌંસ મીઠા સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો, સોજી લાલ મેદા ખાડ; સોજી માખણ, છોલી બાફીને મેંશ કીધેલા ગાજર તથા ઝિવાજ મેંશ કીધેલા પટેલ દરેક રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ, કીસમીસ દરાખ તથા સોજો

ગોળ દરેક શેર ૦૮, ઓરેન્જના વેલાતી સુકા મુરખાના ત્રીણા કકડા તોળા ૭, સોજીં કુધ શેર ૧, તાળં છડાં ૪, છુંદેલુ જયફળ ૧, લગાડવાનુ માખણુ ૫૫ મુજબ.

છડાંને બરાબર દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધાઇને કોરડી કરવી. ગોળનો ભુકો કરી કુધમા પીગળાવી ગાળી તેમાં ગાજર તથા પટેટા બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો સામાન અકેક પછી ભેળી ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા એક કોડીના વાસણુને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલું સોજીં કપડું બાંની પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી ઉલટાવીને આખુ કાઢી અમથું ખાતું અથવા સોસ પ્લમ પુડીંગના અથવા સોસ મીઠા સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૩ ભું.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો આટો તોળા ૧૦૮, આપ્પે ચોપડીમા સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી અથવા કઠણ માખણુ; અંચુરી દરાખ તથા કરટ દરાખ દરેક રતલ ૦૮, પાંઉનું કીમ એટલે કમ્બ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૫, તાળં છડાં ૫, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ૩ ટેબલ સ્પુન, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ મુજબ.

ચરખી હોયતો તેને ઘણી બારીક કાપવી. બેઉ દરાખને ધાઇ કોરડી કરી અંચુરીના ઠરીમા કાઢી જરા આટો છાંટી તેમાં ખરમોટવી. એક પાથેર એટલે અડધી પાઈટ થડાં પાણીમાં મીલકને મેળવી છડાંને ભાંજ સારીકાની દોહવીને માહે તે મેળવાં પછી આટાને ચાળી તેમાં ચરખી યા માખણુ જે હોય તેને બરાબર મેળવ્યા પછી બેકીંગ પાઉદર, પાંઉનું કમ્બ તથા ખાંડ ભેળી છેલ્લે દરાખ મેળવવી. પછી એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેટલા એક ઉડા બોલને માખણુનુ જડું પડ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં તપેલીનાં ઢાંકણુને કપડાંમાં બાંધીને તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમેતો મેળવણીમાં પુરતો ટેસ્ક લાગે તેટલું છુંદેલું એજચી જયફળ નાખવું.

પ્લમ પુડીંગ રીચ.

સુકાં પાઉનું બારીક કીમ ઝેટલે કમ્પ રતલ ૧, મોટી સુકી કાળી દરાખ, ક્રીસમીસ દરાખ તથા સોજી ખાડ દરેક રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ તથા ઔરેંજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા તથા સોજી કંઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તોળા ૨૧, છુંદલી ઝેળચી તથા બયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજી કુધ શેર ૧, તાજાં ઇડા ૮, ઔરેંજ યા સંત્રાનો રસ નાના ચમચા ૪, લીંચુનો રસ ચમચી ૧૧, શેરીવાઇન નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કાળી દરાખના ઠરીયા કાઢી ઘોઇને કકડા કાપવા ક્રીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરીને ઘેલી. બદામને છોલીને છુદવી. પછી ઇડાને ખુબ દોહવી કુધમાં ભેળી તેમાં દારૂ તથા બધા રસ નાખીને પછી અકેક પછી બધા સામાન બરાબર ઝેકરસ કરી ઝે મેળવણીથી પોચુ ભરાય તેટલા ઝેક કોડીનાં યા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા ઝેનેમલનાં આખાં વાસણુને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી ઉપર ભીનવેલુ કપડું બાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કંઠણ થાય ત્યા સુધી બાફવુ ઝે પુડીંગ મજાહતું થાયછે.

પ લા વ .

ધણા બારીક કણકી વગરના ચાળેલા આખા સોજીના જીરાસાલ ચોખા ડીપરી ૨, સોજી નરતુ કમળું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા સોજી કંઠણ દહી દરેક શેર ૧, મોટા કાદા શેર ૦૧૧, મોટી નવી ચણાની દાળ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૭, બદામની ખીજ નવટાક, ઝેળચી; લવંગ, તજ તથા શાહજીર દરેક તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર; બયફળ તથા ભવત્રી દરેક તોળો ૦૧, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઝેળચીના દાંણા, બયફળ, ભવત્રી, તજ તથા લવંગને ભડું જેવુ છુંદવુ. શાહજીરાને ચુંટીને જરા ખોખર કરવુ, દાળને ચુટી સોજી ઘોઇને ચાર કલાક થંડાં પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી જરા નીમક નાખીને જરા નરમ બાફીને પાણીમાથી કાઢી ઘેલી આઝી ખોપડીમા સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર ડાપેલીછે તે મુજબ કેસરને સેકીને ભચડી ભુકા કરીને કોડીનાં વાસણુમા લીંચુના રસ સાથે ભેળીને ઢાકવી. દરાખને સોજી

કરીને ધોવી. બદામને છાલી આડા બમે કટકા કાપીને ધોવી કાંદાને છાલીને આડીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સાફ કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોઈ દોઢ શર પાણી તથા ઐક તોળો નીમક નાખી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી પાણી બળી ગયું હોય તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોયતો ઢાંકણુ પર પાણી રેડી તે ગરમ થાયને માહે રેડવું અને ગોસ્ત ચરીને બરાબર નરમ થાય અને ઐક પાશર જેટલો રસ રેહને ઉતારી અંદરથી ગોસ્તને જીકું કાઢવું. ચોખ્ખાને ચુંડી સોજ ધોઈ મોટી ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શર પાણી રેડી ઐક તોળો ધી નાખીને ચુલે ઉંઘાડું બળતે મુકવુ અને ઐક કકરો પડેને તેમાં ચોખ્ખા તથા બે તોળા નીમક નાખવુ અને આવલ નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી સોજ બોયાને ખાલી તપેલી પર મેલી તેમા આવલ આસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી કલક ભરેલી સોજ કચરોટમાં પાથરીને થંડા થાયલા સુધી વખાતા કરવા તે પછી તદન કલક ભરેલી ઉભી ગંજીયા તપેલીમા બધુ ધી કકડાવી તેમા બદામ દરાખને જીકું જીકું તળીને કાઢી લીધા પછી ધીમા કાંદાને લાલ તળવો દહી ભાજીને તેમાં ગોસ્તને મેળવવુ. સારખાદ આવલની ઉપર લીજુના રસ સાથની કેસરને ફરતી નાખીને ઐમજ ધી સાથનો કાદો નાખ્યા પછી બાકીનો બધો સામાન તથા દહી સાથનું ગોસ્ત ઐજ રીતે નાખી છેલ્લે ગોસ્તનો રસ રેડીને આવલ ભચડાધને ભાગે નહી તેમ હલકે હાથે તેની ઉપર નાખેલો બધો સામાન ચમચથી તેમા ભેળીને કાદા તળેલી તપેલીમા બધુ ભરવું અને ધડના આટાને રોટલીના જેવો પાણીથી બાપી તેનો ઐક ઇંચ જેટલો ભરો વીટો કરીને તેને તપેલીના કાથા ઉપર ફરતો મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણુને ચટુ મુકી દાખીને બેસાડી દધ ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુ પર વધારે ઇંગાર રાખી ૫૬૨ મીનીટ પછી ઉતારવુ. ઐમ આટાથી ઢાંકણુને તપેલી સાથે ખીડી લીધા વગર અમથુંજ ચપટ બેસ્તું ઢાંકણુ ઢાંકીને પણ પલાવ થાયછે ધણુ પલાવ કરવો હોયતો તેને સાફ ગોસ્તનો રસ ઉપલે હીસાબેજ રાખવો નહી. કારણુ ધણુ પલાવને તૈયાર થતાં કાઈ ધણુ વખત લાગશે નહી અને તેથી વધારે રસ હશેતો તે બધો બળે તેટલો વખત ચુલે રેહતાં પલાવ પોચો થઈ જશે, તેટલામાટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને રસ આછો રાખવો ભેધશે. પલાવ ૩ જમાં દીલ્હીના ચોખ્ખા લખેલાછે તે જાતના ચોખ્ખાને આઐ પલાવ વધારે સારો થાયછે.

પલાવ ર જે .

સોજીં ક્રમજીં નરનું ફરજે ગોસ્ત હઠી રતલ લેવું અને તેમાંથી પોણા રતલ જેટલું નકી ગોસ્ત કાઢી આંખે ચોપડીમાં કવાળ દમોરી છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો અધો સામાન લઈ તેજ રીતે કવાળ બનાવીને તળવા અને બાકી રહેલા અધો ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી આંખેજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાંડી બનાવવા છાપેલુંછે તે મુજબ પણ જીરું નાખ્યા વગર પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા આવેને સોજ મોટા સોજ દોઢ થેર પટેટાને છાલી ધાંધને અંદર આખાજ નાખ્યા અને ગોસ્ત તથા પટેટા ચરે અને એક પાથેર જેટલી ઝેલી રાખીને ઉતારવું. પછી પેહલા પલાવમાં લખ્યા જેટલોજ ખીજો અધો સામાન લેવો પણ ફક્ત બદામ, દરાખ તથા ગોસ્ત લેવું નહીં અને તેજ રીતે અધું તૈયાર કરી અર્ધકચરા બાફેલા ચાવલને તેટલોજ વખત કથરોટમાં વખાતા રાખ્યા પછી તેજ રીતે તેમાં અધો સામાન, પકાવેલું ગોસ્ત તથા દમોરી કવાળ અધું બરાબર ભેળીને તેમજ આંખે પલાવ તૈયાર કરવો જે મઘીનો પલાવ કરવો હોયતો મળહનાં બે ફરજે હાફ ફાઉલને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી તેને ધાંધને ગોસ્તને બદલે એ મરઘીના કટકાને ઉપર મુજબ પટેટા સાથે ખાંડ પકાવીને ઉપલીજ રીતે બાકીનો ખીજો અધો સામાન લઈને એ મરઘીનો પલાવ પકાવવો. દુધ નાખીને પલાવ બનાવવો હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘીને તતરાવેલું ઝેલી વગરનું પટેટા સાથે ઉપર મુજબ ખાંડ પકાવવું અને ઉપર મુજબ ચાવલમાં અધો સામાન ભેળીને તપેલીમાં ભરીયા પછી ઇંગારે દમપર મેલતી વેળા સોજીં તાજીં બિંસનું દોઢ પાથેર દુધને પલાવની ઉપર તપેલીમાં અધે ફરતું રેડીને પછી પલાવ તૈયાર કરવો. પણ એમાં ઝેલી નખાથે નહીં તેને ભાગનું કાઢો તળવામાં પાથેર જેટલું રી વધારે નાખવું. અન્ન-ફળ-શાક ખાનાર માટે પલાવ બનાવવો હોયતો ગોસ્ત, મરઘી અથવા કવાળ બનાવવું નહીં; પણ બાકીનો ખીજો અધો સામાન લઈ દુધ તથા દહીં બેઉ નાખીને એ પલાવ ઉપર મુજબ બનાવવો ઉપલો કોઈની પલાવ મીઠો કરવો હોયતો દહીંમાં એકથી દોઢ પાથેર જેટલી સોજ ખાંડ ભેળવી,

પલાવ ૩ બે

દીલ્હીના ચોખા ડીપરી ૨, મળહનું ફરબે પશુ કુમળું નગ્નું ગોસ્ત રતલ રા, પટેટા શેર ૨, સોજી કંઠુ દહી તથા સોજી અનકીનું કે સાગરનું ધી દરેક શેર ૧૧, કાદા શેર ૧, આડુ તોળા ૨, મસાણો ગરમ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ૩, ધાંણા જીરાનો મસાણો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દહીલી હળદ, મરી તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટા લીલા મરચા ૨ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

આમ્મે ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બનાવવા લખેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બનાવવાનું છે તે પ્રમાણે પણ દાઢ શેર દુધને બાળીને ઐક શેર જેટલું રાખીને તેનું દહી પલાવ બનાવવાની ઐક દીવસ આગમચ બાધવું. તે પછી ખીજ દીને કેસરનો રંગ બળે નહી તેમ તેને ઠીકરાપર જરા સેકીને કકરી કરી કોડીનાં વાસણમાં લીંચુના રસ સાથે મેળવીને ઢાકી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાને ધોવાં અને આડુ લસણને છોલી ઐ બધા સાથે જીરાને પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમા હળદ, મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાણો મેળવવો. પટેટાને છોલી મોટા હોયતો અકેકના ચાર અને વચલા હોયતો બે કટકા કાપીને થડા પાણીમા ભીનવવા કાદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સોજી કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી થડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ તદન કલ્ક ભરેલી ઉભા ધાટની ગ જીયા તપેલીમાં અધુ લી કકડાવી તેમાં પટેટાના કટકાને શીકા લાલ તળીને આંધરાની ચમચે કાઢી લધ માહે કાંદા નાખીને તેને પણ શીકા લાલ તળીને ઉતારી પાડી ચમચે કાઢીને મોટી રકાખીમાં મેલી સેજ થંડો પડેને હાથથી ભચડીને ભુકો કરવો. પછી પાણી વગર તોળીને પોણા શેર દહી લેવું અને તેમાં અડધા કાંદાને ભુકો, જરા ધી, દાઢ તોળો નીમક તથા બધો પીસેલો સામાન ભેળીને પછી માહે ગોસ્તના કટકા મેળવી કોડીનાં વાસણમાં દાઢથી બે કલાક આથી રાખ્યા બાદ પેલા તપેલીમાંનાં કાંદા તળેલાં કકડેલાં ધીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમા આથેલું ગોસ્ત બધા મસાલા સાથેજ નાખી ચમચે ભેળી અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને મસાણો બરાબર ભુજાયને સવા શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાકણ ઢાકી ધીમે બળતે રાખવું અને પાણી બળી જાય તોય ગોસ્ત નરમ થયલું નહી હોયતો

ઠાંકણુપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને ચરવા આવેને બાકીનો કાંદાનો ભુકો તથા ગરમ મસાલો માહે મેળવી બરાબર નરમ અને જરા શેવી સાથનું થાયને અંદર પટેટા ભેળવા. પણ એ રીતે ગોસ્તને પકાવવા મુક્યા પછી ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘાઇને થંડા પાણીમા એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આમે ચોપડીમા આવલ બાફેલામા એસાવેલા બનાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને સાફ બોયામા એસાવી કલકલ ભરેલી કથરૈટમાં દોઢ કલાક વખાતા રાખ્યા અને ઉપર પ્રમાણે ગોસ્ત તૈયાર થાયને બીજી પોણા શેર દહી લઈ તેમા લીંબુના રસ સાથની કેસરને બરાબર મેળવીને પછી એને આવલમા ભેળી ગોસ્તની ઉપર એ આવલને પાથરીને સરખા મુકવા. પણ તે પછી અંદર ચમચ ફેરવીને ગોસ્ત સાથે આવલ ભેળવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે બે ચમચના ડાડાને સોજા કરી તેને તપેલીમાં અકેકની સામે હેઠે આડા ખોસીને મુકવા અને તપેલીની ઉપર ઢાકણુ ઢાકી તેપર જરા વધારે અને નીચે સેજ ધગાર રાખી ઉપરના આવલ બરાબર ચરેને ઉતારી ગોસ્ત સાથે આવલ ભેળાય નહી પણ ગોસ્ત હેઠે રહે અને આવલ ઉપર આવે તેમ મોટી ચમચે સભાળીને કાઢવા. એ પલાવનુ ગોસ્ત મળહનુ રસરસતુ રેહછે માટે એમજ લુખો ખાધામા પણ ઘણો સારો લાગેછે. એ દીદહીના ચોખ્ખા પતળા અને જરાસાલ ચોખ્ખા કરતા લાખા આવેછે પણ પકાવ્યાથી હોયછે તે કરતા લગભગ હલીગણુ લાખા એ ચોખ્ખા થાયછે અને એ ચોખ્ખાને તાલીમખાનના દીદહીના આવલ કેહછે.

પલાવ ૪ થો.

સોજા જીતા બારીક જરાસાલ ચોખ્ખા ડીપરી ૧, સોજી નરજી કુમજી ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શેર ૧, બી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, સોજા ચણીની દાળ તોળા ૩, મોટુ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, એળચી, લવંગ; તજ; કાળા મરી, શાહ જીર, ત્રીફળ તથા બાદીયાન દરેક વાલ ૫ (એઆંની ભાર).

પટેટાને છોલીને આખાજ થંડા પાણીમા ભીનવવા. ચણીની દાળને ચુંટી ઘાઇને થંડા પાણીમા ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી નાળીયેરને

ખમણી પીસી થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખી બે વખત મળીને બે પાથેર જેટલું બધું દુધ કાઢવું બધા ગરમ મસાલાને જદા છુંદવો. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું, ગોસ્તને સોજી કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી કાદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમા ધીમા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી બે શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને બધું બરાબર ચરે અને એક શેર જેટલી શ્રેતી રેફ ને ઉતારવું. પણ શ્રેતી આછી હોયતો ગરમ પાણી રેડીને એટલીજ કઠ્ઠી ત્યારબાદ ચોખ્ખાને ચુંદી સોજ ધોઈ એક તપેલીમા નાખી તેમા ગોસ્તની શ્રેતી, ચણાની દાળ તથા બધા ગરમ મસાલો નાખી ચમચે મેળવી ચુલે બળતે મુકવું અને ચોખ્ખા જરા નરમ થઈ શ્રેતી મુકાયને નાળીયેરનું દુધ રેડી ગોસ્ત તથા પટેટા ભેળી દમપર રાખવું અને દુધ મુકાઈને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવું ગમેતો બાફેલાં ચાર ઇંડાના ઉભા બબે કકડા કાપી દમપર મુકવી વેળા માહે તે પણ નાખવા એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીના સમારેલા કકડાને ગોસ્તને બદલે પકાવીને તે નાખવા. વધારે પલાવ પકાવવા હોયતો ચાવલમા શ્રેતી તથા નાળીયેરનું દુધ તેના પ્રમાણમા હમેશ આછુંજ લેવું જોઈયે કારણ તે વધારે નાખ્યાથી ચોખ્ખા ખીર જેવા થઈ જશે. નાળીયેરના દુધને બદલે ગમેતો બે સતુ દુધ દોઢ પાથેર નાખવું અને વધારે સારો પલાવ બનાવવો હોયતો પાણીને બદલે દોઢ પાથેર બે સનાં દુધને ગરમ કરીને તેમા ખમણેલું નાળીયેર નાખી ચોળીને દુધ કાઢવું.

પલાવ કેસર્યો.

કમોદના ચોખ્ખા રતલ ૧, સોજી ધી તથા ખાડ દરેક શેર ૦૧૧, સોજ ચણાની દાળ તોળેલી શેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, નીમક તોળો ૧૧, સોજ ખરી કેસર; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧

કેસરને ઠીકરા પર ઇગારે કકરી સેકી બુકો કરીને નાના બે ચમચા પાણીમા મેળવવી. તજને ઘણીજ બારીક છુંદવી. ચણાની દાળ ભાગેલા નહી પણ બધી આખીજ ઉપલા વજનની લઈ ચુંદી સોજ ધોઈને ત્રણ કલાક થંડા પાણીમા ભીજવી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી ગુદીને કોરડી

કરવી આંખે વીવીધવાંનીમા બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને ધોવી. દરાખને સોજ કરીને ધોવી ચોખ્ખાને ચુટી સોજ ધોધને પાણીમાથી કાઢી લેવા. સારખાદ એક કલધ ભરેલી હલા ધાટની ગળ્યા તપેલીમાં બધું ધી નાખી ધીમે બળતે ચુલે સુકવુ અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ખુંભાડો નીકળેને માટે બદામ નાખી આધરાની ચમચે ફેરવ્યા કરવી અને ઘણી સેજ બદામી રંગ પર આવે કે તુર્ત તેમા દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરી દરાખ કુળી આવે કે વધુ વાર ચુલે રાખવું નહી પણ ઉતારી પાડીને જલદી ચમચે કાઢી લેવુ અને ધીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમા દાળ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરવી દાળ તળાશે સારે ધીની સપાટીની ઉપર તરતી થવા માડશે સારે ઉતારી પાડીને ચમચથી કાઢી લેવી અને ધીમાંથી અડધા ધીને એક કપમા કાઢી લઈતાવેલું રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાકી રાખવુ અને તપેલીને પાછી ચુલે મેલી તેમા ધાયલા ચોખ્ખા તથા લવંગ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગના થાયને તેમા દોઢ શેર કકડતું પાણી રેડી નીમક, કેસર તથા તળેસી દાળ નાખી મળવીને ઢાકણ ઢાકવું અને ચોખ્ખા ચરે અને બધુ પાણી સુકાયને ખાડ ભેળવી અને તેનું પાણી સુકાયને પેલું કપમાનુ ધી ફરવું રેડી બદામ, દરાખ તથા તજનો બુકો ભભરાવી બધું ચમચે મળવી ઢાકીને થોડો વખત ઇંચારે રાખવું. પણ પલાવ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચાવલ ભાગે નહી તેમ સલાળથી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સુકો થાય ને ઉતારવું. કમોદના ચોખ્ખા નહી હથેતો કણકી વગરના આખા સોજ જરાસાલ ચોખ્ખા પણ ચાલશે. એ પલાવ ઘણા સારો લાગે છે

પલાવ ખાહેશગી.

સોજ બારીક કણકી વગરના બધા આખા જુના જરાસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૨, ચીનાઈ શાકર શેર ૧, ભાનેલા પસ્તા, મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા બદામની ખીજ એ ત્રણ મળીને શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, સોજે ગોલાખ પાથેર ૦૧, એળચી, લવંગ તથા તજ દરેક વાલ ૫ (એઆની ભારે), સોજ ખરી કેસર વાલ ૩, કસ્તુરી વાલ ૦૧, નીમક તોળો ૦૧.

શાકરને ખોખરી કરીને તેને પતળો નીતરે દોઢ પાથેર જોડેલા શીરો કરીને ગાળવો અને કસ્તુરીને ગોલાખમાં પીસીને શીરામા મળવવી.

આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બે કટકા કાપી ધોધ નુછી કોરડાં કરી કેસરને એક ચમચી પાણીમાં પીસીને તેમાં ખરમોટવું અને દરાખને ધોધ નુછીને ફરીયા કાઢી એ ત્રણડેને જરા ધીમાં તળવું. આમ્મિ ચોપડીમાં આવલ બાફેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ચોખ્ખાને ધોધ નીમક નાખીને એસાવવા માટે પકાવવા સુકવા અને અર્ધકચરા થાયને બોયામાં એસાવી પાણી નીકળી જાયને કલધ ભરેલી કથરોટમાં વળાતા કરવા. એક કલાક થાયને તજના ઝીણા કટકા કરવા અને બાકીનાં બધાં ધીને કલધ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આવલ, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી આવલ ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ચમચે ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને નીમક તથા કસ્તૂરી ભેળેલો શીરો રેડી ઢાકણ ઢાંકી ઇંગારે સુકવું અને આવલ તૈયાર થાયને કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલો મેવો ભભરાવવો. કસ્તૂરી વગર પણ ચાલશે. આમ્મિ પલાવ સારો થાય છે જીરાસાલ ચોખ્ખાને બદલે ગમેતો પલાવ ૩ જામા લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખ્ખા સેવા.

પલાવ તુવરની દાળનો.

સોજા ઝીણા કણકી વગરના આખા જીના જીરાસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૨, નવી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ધી; કાંદા તથા સોજા કંઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, શાહજી ૨ તોળા ૨, તજ; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦.૧૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), દસેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવગને ખોખર કરવું સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર આમ્મિ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી ગરમ પાણીમાં બરાબર મેળવી રાખવી. ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ધોધ થડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આમ્મિ વીવીધ વાનીમાં આવલ બાફેલા છાપેલા છે તેમાં એસાવેલા રાંધવાના છે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એક તોળો નીમક વધારે નાખીને એસાવેલા પકાવીને બોયામાં એસાવવા. દાળને ચુંટી સોજા ધોધ બે શેર પાણીને ચુલે મેલી ખુબ કકડાવીને તેમાં દાળ તથા હળદ નાખીને ઢાંકવું અને દાળ છેક નરમ થઈને અટવાઈ જાય તેટલી બધી નહી તોપણ

આખી રેહુ અને નરમ થાય તેવી રાધીને ખીજાં બોયાંમાં આસાવવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા બદામી રંગના તળીને આંદરથી આડધું ધી જુડું કાઢી લેવું અને બાકીનાં ધી સાથના કાંદામાં શાહજી, ઝિળચી, લવંગ તથા તજ નાખી સેજ ભુંજીને ઉતારી પાડવું અને દહીંમાં કેસરને બરાબર મેળવી આવલ તથા દાળમાં પેલું પોણું તોળો નીમક નાખી બેઉને ભેળીને તેમાં કેસર સાથનું દહીં તથા તપેલામાનો ગરમ મસાલો નાખી આવલ તથા દાળ ભાગે નહીં તેમ સભાળથી ચમચે બધું બરાબર મેળવીને ધીવાળી તપેલીમાં બધું ભરી ધાતાં મલમલના કપડાને પાણીથી ભીનરી જરા નીચવી ચોવડું કરીને પલાવની ઉપર મુકીને પછી ઢાકણ ઢાકી થોડીવાર ધીમા આચે રાખવું અને કપડું ખસેડીને તપાસી દહીંનું પાણી મુકાયને પેલું કાંદામાંથી કાઢી લીધેલું ધી ઉપરથી ફરતું રેડી ઢાકણપર તથા હેઠું થોડા ઇંચાર રાખી દમપર મુકી થોડેવારે કાઢવું.

પલાવ માછલીનો.

સોજા બારીક કણકી વગરના આખા જીના જરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧, તાજાં ખાટો જમણું ૧, માટું પાકટ નાળીયેર ૧, ધી શેર ૦૮, કાંદા શેર ૦૮, તાદરા કાઢેલા ધાંણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, માટા સુકા મરચાં ૩-૪, ઝિળચી તથા લવંગ દરેક ૭, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કોથમીર કુડી ૩, નીમક અષ મુજબ.

નાળીયેરને અમણી ત્રણ ભાગ જેટલાનું એક પાથેર દુધ કાઢવું અને કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથે પાદડા લઈ ધોષને બાકીના એક ભાગ નાળીયેર સાથે બધા મસાલો તથા કોથમીરને બારીક પીસવું. માછલીને સમારી કટકી કાપી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ધોવી. પછી સોજા તપેલીમાં પાથેર ધી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો લાલ તળીને તેમાં માછલીની ટટકીઓ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવીને પોણું શેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારી રસમાંથી કાઢી લઈ રસ જીરો રાખવો. ત્યારબાદ ચોખાને ચુ ટી સોજા ધોઈ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં બાકી રહેલા પાથેર

ધીમાં બદામી રંગના તળીને તેમાં ચોખ્ખા નાખ્ખી જરા બુંજીને નાળીયેરનું
કુધ તથા માછલીનો રસ રેડી એક તોળો નીમક નાખ્ખી ઢાકણ ઢાંકી બળતે
મુકીને આવલ ચરવા આવેને ઉપર માછલીની કટકીએ મુકી દમપર
રાખ્ખુ પણ કદાચ આવલ ચરે નહીતો જરા પાણી છાંટવું અને સીજને
માછલી મુકીને તૈયાર કરવું છમણાને બદલે ખીજ સારી જાતની
માછલીની કટકી અથવા કોળમી છમણા જેટલું જ લઇને તેનો એજ
રીતે પલાવ બનાવવો.

પલાવ મીઠો સાદો.

સોજ કણકી વગરના ચોખ્ખા ત્રીણા જીરાસાલ ચોખ્ખા રતલ ૧,
સોજ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧, ધી રતલ ૦૧, કીસમીસ દરાખ શેર ૦૧,
સોજ લવંગ ૩૦, દલેલી હળદ સપાટ એટલે કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧.

દરાખને સાફ કરી ધોઇને એક કલષ્ ભરેલી તપેલીમાં થી કકડાવીને
તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ ધી સાથે તપેલીને ઢાંકી
રાખ્ખી. ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ધોઇને થંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી
રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને આંખે વીવીધ વાનીમાં આવલ બાફેલા
છાપેલા છે તેમાં આંસાવેલા પકાવવા લખેલુ છે તે પ્રમાણે નીમક નાખ્ખીને
રાધવા મુકવા અને બરાબર નહી પણ અર્ધકચરા ચરેને કિતારી પાડી
બોયામાં આંસાવવા ત્યારબાદ દરાખ તળલી તપેલીને પાછી ચુસે મુકી
તેમાંના ધીમાં લવંગને જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં હળદ ભેળી
આવલ તથા ખાંડ નાખ્ખી ચમચે ભેળવી ઢાકીને પાકું ચુસે ધીમાં આંચે
મુકવું પણ હેઠે પલાવ લાગે નહી માટે અવાર નવાર ઉંધાડી આવલ ભાગે
નહી તેમ સંભાળથી ચમચે તળે ઉપર કરવું અને આવલ બરાબર ચરેને
ઉપર જરા પાણી છાંટી દરાખ ભભરાવીને ચમચથી ભેળી ઢાકણ ઢાકી
તેની ઉપર તેમજ હેઠે થોડા ઇગાર રાખી દમપર મેલી અવાર નવાર ઉપર
મુજબ ચમચ કરવી અને તૈયાર થાયને ઉતારવું એ પલાવ મજાહનો
થાય છે. ઉપર મુજબ આવલને અર્ધકચરા આંસાવેલા રાંધવાને બદલે
ગમેતો ચોખ્ખાને ધોઇને દરાખ તળેલા ધીમાં નાખ્ખી ધીમાં આંચે મુકી
ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને આવલ બદામી રંગના થાયને અંદર
લવંગ નાખ્ખી એમજ ફેરવ્યા કરી શીકા લાલ રંગના થાય પછી ચોખ્ખા
જુના હોયતો પાણી ઢોઢ શેર અને નવા હોયતો એક શેર રેડી નીમક

તોળા ૧૥ નાખી હળદ ભેળીને ઐ આવલને અર્ધકચ્ચરા પકાવવા, જેમ થતાં પાણી સુકાય અને અર્ધકચ્ચરા થયા નહી હોય પણ કઠણ રહેતો ખીજી ગરમ પાણી છાંટીને અર્ધકચ્ચરા ક્રીધા પછી ઉપર સુજળની ખાંડ ભેળીને ઉપલીજ રીતે ઐ આવલનો પલાવ તૈયાર કરવો.

પલાવ વેંગણાંનો.

સોજ ઝીણા કણકી વગરના આખા જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧, ઘણા નાની જાતનાં કુમળા ત્રણ ઇંચ જેટલા લાખા અને તેના પ્રમાણ સુજળનાં પતળા સોજાં વેંગણા શેર ૧૧, ધી શેર ૦૧, કાદા શેર ૦૧, નવાં સુકાં કોપરાના બે ઇંચ જેટલા કટકા નવટાક, આડુ તોળો ૦૧, લસણની કળી ૭, આખા ધાણા તથા શાહજી ૧ દરેક તોળો ૦૧, આખાં કાળાં મરી, સુકાં મરચાં; તજના કટકા તથા હળદ દરેક વાલ ૫ ઐટલે (બેઆની ભાર), નીમક ખપ સુજળ.

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બધા ધીને કલકલાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં કકરા લાલ તળીને આધરાની ચમચથી ઐક રકાખીમાં કાઢી લખ ભચડીને ભુકો કરવો અને ધીમાંથી અડધાને ઐક કપમાં કાઢી પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ સુકવુ આડુ લસણને છોલવુ. કોપરાના કટકાને ઇંગારે ઠીકરાપર બરાબર ભુંજવું અને તળેલા કાદાને જીદો રાખી બાકીના બધા સામાન સાથે પાતાપર બારીક પીસીને પછી કાંદા તળેલા ધીમાંથી નાના ત્રણ ચમચા જેટલું કઠાઈમાં રેડી તેમાં મસાલો નાખી ચુલે ધીમાં આચે સુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલાનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારી કાંદાના ભુકામાં નાખી સપાટ ભરેલો નાનો ઐક ચમચો નીમક નાખી બધુ બરાબર મેળવવું અને વેંગણાંને ઘોષ નુછીને ડીચકા તથા ઉપરની તોપી કાઢી નાખી વેંગણાંને હેઠથી ઉભા ચાર ચીરમાં કાપી ઉપરનો થોડો ભાગ ચીરવો નહી, ત્યાંથી વળગેલા રાખવા. પછી ઐ વેંગણા જેટલાં હોય તેટલા મસાલાના ભાગ કરી ચીરેલા ભાગમાં ઉપર સુધી મસાલો ભરી ફાડ્યા છુટા રેહ નહી માટે દાખીને સરખાં આખાં વેંગણા જેવા કરી હેઠથી છુટું નહી પડે માટે ઝીણા દારાના બે આંટા મારીને બાધવુ ત્યારબાદ ચોખાને ચુંટી સોજ ઘોષ પાણીમાંથી કાઢી લખ પેલા કાંદા તળેલાં બાકીનાં ધીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે સુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગના તળાવને

ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સવા થેર પાણી રેડી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ચાવલ જરા અર્ધકચરા જેવા થાયને ઉતારવુ અને એ ચાવલ તથા મસાલા ભરેલાં વેંગણા સમાતા ચારેક આગળ જેટલી ઉપરથી તપેલી ખાલી રેડ તેવી એક તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ધાટની ગંજ્યા તપેલીમાં ચાવલમાં પાણી રહેલુ હોય તેની સાથેજ અડધા ચાવલને તપેલીમાં હેઠે પાથરીને મુકવા અને તેની ઉપર વેંગણાને ગોઠવીને મેલી તેની ઉપર બાકીના અડધા ચાવલ એમજ પાથરીને મુકી અડધા પાથેર જેટલું ગરમ પાણી ઉપરથી છાટી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધગારે મેલવા અને થોડો વાર થાયને હેઠે ચાવલ લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંધાડી બધુ ચુંથાય નહી તેમ હેઠે મુઘી ચમચ ખોસીને તપાસતાં રેડવું અને ચાવલ બરાબર ચરે અને વેંગણા પણ નરમ થાય ને પેલા ચુલા આગલ કપમા મુકી રાખેલા ધીને પલાવની ઉપર ફરતુ રેડીને જરા વારે ઉતારવુ. એ પલાવ મજાહુને થાયછે વેંગણાં જરાખી મોટાં હથેતો ચરથે નહી માટે લખ્યા મુજબનાજ લેવાં

પલાવ શીરાજી.

પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખ્ખા અને તે નહી હોયતો પછી સોજ કણુકી વગરના બધા આખા જીના સોસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૨, સોજું કુમળુ નરતું નકી ગોસ્ત રતલ ૧૧, ધી થેર ૦૧૧, કાદા થેર ૦૧, તાબાં ધડા ૫, બદામની ખીજ; ભાજેલા પસ્તાં, જર્દઆલુ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક તોળા ૩, આડુ તોળા ૧૧, એળચી તોળા ૦૧, તાદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧, શાહજીર, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૦૧, આખા કાળા મરીના દાણા ૨૫, જયફળ ૦૧, જયફળ ૧ ની જવત્રી, નીમક ખપ મુજબ.

• આએ ચોપડીમા ચાવલ ખાઈલામા એસાવેલા પકાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકી અર્ધકચરા થાયને ઉતારી પાડી સાફ બોયામા એસાવી પાણી નીકળી જાયને કલઈ ભરેલી કથરોટમા પાથરીને વખાતા મુકવા એળચી, તજ, શાહજીર, ધાણા, મરી, જયફળ તથા જવત્રીને જીંદું જીંદું બારીક છુદવુ બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છોલવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાને છોલી ઘાઇ ફેરડું કરી બારીક કટકા કાપવા દરાખ તથા જર્દઆલુને ઘાઇ ઈરીયા કાઢી ત્રીણા કટકા કાપવા. આડુને છોલીને છુદવું ગોસ્તને સાફ કરી થંડાં પાણીથી

એક વખત ધાધને પછી બે ભાગ ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપવા અને એક ભાગ એટલે અડધા રતલનો ખારીક ખીંચા છુંદવો. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલકલ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમા પાથેર ધીમાં લાલ તળી તેમા આડુ વધારીને પછી ગોસ્તના કટકા, છુ દેલા ધાણામાથી અડધા તે તથા નીમક અડધા તોળો નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવુ અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ પાણી શેર જેટલી શ્રેવી રેડીને અદરથી ગોસ્તને કાઢી લઇ શ્રેવીમા પેલા બાફેલા આવલ ભેળી ઈંગારે ઉધાડી તપેલી રાખી ડાબે નહી માટે અવાર નવાર ચમચનો ડાડો ફેરવવો અને આવલ નરમ થાયને ઉતારવુ ત્યાર બાદ ખીજી સોજી તપેલીમા નવટાક ધી કકડાવી તેમા લવગ લાલ કરીને ગોસ્ત ભેળી તે લાલ થાયને ધાણાને જીરુ રાખવા અને બાકીના બધા છુંદેલા સામાનને ભેળી તેના બે ભાગ કરી એક ભાગને તપેલીમા સરખુ પાથરીને પછી તેની ઉપર શ્રેવીમા રાધેલા આવલ પાથરવા અને હેઠે ધણુજ સેજ ઇંગાર રાખી ઢાકણુ ઢાકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી આસરે અડધા કલાક રાખવુ ત્યારબાદ ઇડાની સફેદીને કંઠણુ કફ ચઢાવવો અને બધી દાળને જીરુ રાખી બાકી રહેલા બધા ધીને મોટી કલકલાળી કઢાઇમા કકડાવી તેમા દાળને જીરુ જીરુ તળીને કાઢી લીધા પછી બાકી રહેલા ધાણા તથા નીમક બે તોળો નાખી ખીંચાને ત્રણ પાથેર થંડા પાણીમાં બરાબર મેળવીને માહે તે નાખી ચુલે બળતા ઉપર ઉધાડું મુકી પાણી મુકાવા આવે ત્યારે ગાગડા થાય નહી માટે ચમચથી ખીંચાને લાજીને મેળવી મુકો જેવો થાયને પેલા બાકી રહેલા અડધા મસાલો, બધા મેવો તથા કફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી ધણુજ સેજ ઇંગાર ઉપર આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઉતારવુ અને આવલને કીશમા કાઢી તેની સપાટી સરખી કરીને તેપર એ ખીંચો પાથરીને મેલીને પછી તેની ઉપર તળેલી ઇડાની દાળ ગોઠવવી મીઠો પલાવ કરવો હોયતો શ્રેવીમા પકાવેલા આવલમા છુંદેલી અથવા મેફા ખાડ દોઢ પાથેર ભેળવવી એ પલાવ ધણુ સારો લાગેછે

પસ્તાં પાક.

ગામડી ભાંજેલા પસ્તા, તાલે મોલો માવો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાડ દરેક શેર ૧, સોલે ગોલાબ પાઈટ ૧, સોજી કંઠણુ માખણુ શેર ૦૧, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, એળચી તોળો ૧, જમફળ ૧.

ઐળચીના દાણાને જદા છુદવા અને જયફળને ખારીક છુંદવું. પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે પસ્તાને ખારીક છુંદવાં. પછી ગોલાખમા ખાંડ પીગળાવી સાફ મલમલનાં કપડાથી સોજી કલ્કવાળી તપેલીમા ગાળીને ચુલે ચુકી સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને માવો, પસ્તાં તથા માખણ નાખી બરાબર મેળીને હાથ રાખ્યા વગર પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી ફેરવ્યા કરવું, પણ હેઠે ડાળીને રંગ બળવા દેવો નહી અને જરા ટાપટ જેવું થાયને ખાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. ગમેતો વેનીલાના ઍસેન્સમા ગોલાખના ઍસેન્સનાં વીસ ટીપાં મેળવવાં ઐ પસ્તાપાક મજાડનો લાગેછે

પસ્તાંપાપડી.

ગામઠી ભાજેલા સોજાં મોટા નવા કઠણ પસ્તા શેર ૧, પેહલાં નંબરની સફેદ ચુકી વવરી સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧૧, તાજે મોલો માવો શેર ૦૧૧, સોજી ગામઠી બદામની ખીજ શેર ૦૧, સોજે ગોલાખ પાઈટ ૦૧ (ભરેલો પાથેર ૧), ઐળચી તોળો ૧૧ ના દાણા જદાં છુંદલા, જયફળ તોળો ૦૧ ખારીક છુંદલુ, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨ (ઐક સીસી), ગોલાખનુ ઍસેન્સ ટીપાં ૨૫, કઠણ માખણ અથવા માખણનું ધી તોળા ૨૧

પસ્તાની ઉપર કાંધ કોટળા વળગેલા હોયતો તે કાઢી બરાબર સોજા કરીને બાર લાગ કરવા પછી પીતળની મોટી ખલમાં અકેક લાગ નાખી હલકે હાથે છુંદી હેઠે ચપટધ જધ તેલ નહી નીકળે તેટલામાટે અવાર નવાર માહે ચમચો ફેરવી તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને ખારીક વવરા છુંદાયને સોજી કૉપરપ્લાસની ખુનચીમાં નાખી ઉકનીને આટાજેવો ભુકો જીદો કાઢવો અને ખાકી જડું રેહ તે બધું એકઠું કરવું નહી પણ છુંદવા માટે ઉપર મુજબ પસ્તા નાખતી વેળા માહે તે પણ સાથે નાખવું. કારણ તે બધું એકઠું કરીને પછી અમથું જીડું ઉકનાય તેવું ખારીક છુંદાવું નથી. બધા પસ્તા છુંદી રહયા પછી છેલ્લે જદો ભુકો ખાકી રહે તેને ઐમજ ખારીક છુદી નાખવો ઉપલી રીતે છુંદી પસ્તાંને ઉકનીને આટા જેવું કરી ચકાવું નહી હોયતો પછી પસ્તાના અકેક લાગને ખલમા નાખી ભેરથી છુંદવું, પણ છુંદતી વેળા વારંવાર માહે ચમચો ફેરવી તળે ઉપર કરતાં અને ભાજતા રહી ઘણુંજ ખારીક છુંદવું. છુંદલાં

પસ્તાંને ધડી ધડી હાથ લગાડતાં પસરેછે માટે છુંદલાંમાંથી સેજ કગરસ લઇને મોઢાંમાં નાખ્યાની બારીક છુંદાયલુ નહીં હશેનો અંદર કટકા લાગશે, માટે છુંદીને તેવાં કરવા બદામને છોલી થાઈ નુછીને તદ્દન કોરડી કરી આઠ લાગ કરીને પસ્તાંનીજ કાની બારીક છુંદવી, પણ એને ઉફનવી નહીં અને ઉપલી બેમાની એક રીતે પસ્તાં છુંદલા હોય તેની સાથે બદામ તથા માવાને ચમચાથી બરાબર મળવવા. એક કોપરબ્રાસ યા કાંસાના સોજા ખુનચાને માખણ યા ઘી જરા જડું ચોપડી એમજ એક કાંસીયાના તળીયાને લગાડી બેઉ તૈયાર રાખવું. ત્યારબાદ એક પોહોળી છાલકી તપેલીમાં ગોલાબમાં ખાડ મેળવી ધીમે બળતે ચુલે મુકી ખાંડ પીગળી જાયને નલમલના કપડાથી શીરો ગાળીને પાછો તપેલીમાં રેડી ચુલે મુકી માહે અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને ચમડીમા દાબતા શીરો સફેદ ખાડ જેવો થાય તેટલો બધો ચાસ થાયને પુર્તજ પેલા ભેળી રાખેલો બધો સામાન માહે નાખી ચમચે મેળવી હેઠે કે બોરકુપર વળગે નહીં તેમ ચમચ ફેરવ્યાજ કરવી, હાથ રાખવો નહીં અને કઠણ જેવુ થાયને વેનીલામા ગોલાબનુ ઍસેન્સ ભેળીને તપેલીમાં ફરવું રેડી એળચી જયફળ પણ ભભગવીને બધું નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને ઍસેન્સ નાખ્યાથી પાછુ પોચું થઇ જાયછે તે પાછું સેજ કઠણ જેવું થાય કે પુર્તજ ચુલો પરથી ઉતારી ચમચ વડે બધું કાઢીને ખુનચાની વચમા નાખી માખણ લગાડેલા કાંસીયાને તેની ઉપર ચોખીને સરખું સફાઈદાર આસરે અડધી ઇંચ જેટલુ જડું ચાપવુ. ચોડી મીનીટ પછી જરા ઠરેને ચાલતી છરીથી ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને ઉપડે ત્યારે છરી વડે કકડા ઉપાડી લેવા કદાચ ચુલે વધુ વખત રહી ગયાથી વવર થઇને થાપતા ભાગી જાયતો પછી ખુનચામાંથી બધુ કાઢી લઇને તેનો પાછો ભુકો કરી તેમા પાચ છ નાના ચમચા ભરી ગોલાબ ભેળી પાછુ ધીમે બળતે મેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને પાછું ઉપર લખ્યા પ્રમાણે જરા કઠણ જેવુ થાયને ખીજ સાફ ખુનચાને ખીજી માખણ યા ઘી લગાડી તેમાં ઉપર મુજબ ચાપવું. બે શેર પસ્તાથી વધારેનો ધાંન થશે નહીં. એ મીઠાઇ ઘણી સારા ટેસ્ટની થાયછે. ખાંડને બદલે ગમ્મતો ચીનાઇ શાકર લેવી ખીજે બધો સામાન ઉપર મુજબ લઇને માવો નાખ્યા વગર પણ ઉપલી રીતેજ પસ્તાપાપડી બનાવીને બાહેર દેશાવર પણ મોકલી શકાયછે, કારણ માવા વગરની હોવાથી પેક ક્રીમલી ખીગડતી

નથી ગોલાખનું ઍસેન્સ નહી હશે તો ચાલશે કકડતા પાણીમાં પસ્તાં નાખીને ગુર્ત કાઢી લઈ છાલીને પછી છુંદીને પણ ઐ મીઠાઈ બની શકે છે અને તેનો રંગ મજાહનો ચળકતો શીકા લીલો થાય છે, પણ ઐની છાલ નીકળી ગયાથી તેને ભાગનાં નવટાંક પસ્તા વધારે લેવાં જોઈએ. ઐ છાલેલાં પસ્તાંમાં પાણીનો ભાગ આવ્યાથી વધારે દાહડા રહેશે નહી. ગોલાખ કોઈ વખત કડવો નીકળે છે માટે પહેલે ચાખીને પછી લેવો. ઐ મીઠાઈ કેરોસીનના ત્રણ કાકડાના ચુલા ઉપર પણ થઈ શકે છે.

પસંદે (હિદરાબાદનું પકવાન.)

નર બકરાના પાછલા પગના ઉપરના જાંગવાળા ભાગના નેસ વગરનાં નખી ગોસ્તના કાપેલા કટલેસ રતલ ૧, સોજી ધી શેર ૦૧૧, માદા તથા પાણી વગરનું કઠણ મોલું દહી દરેક શેર ૦૧, આડુ તોળા ૩, બદામની ખીજ તથા મોટી સોજી નવી ચારોળી દરેક તોળા ૨૧, ખસખસ તોળા ૨, દહેલી હળદ તથા નીમક દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, શાહજીરું, ઐળચીના દાણા તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦૧, કોથમીર કુડી ૩, લીલાં તથા સુકા મરચાં દરેક તોળો ૦૧

શાહજીરું, તજ તથા ઐળચી ઐ ગરમ મસાલાને ખલમા ધણી બારીક છુદવો. આઐ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તા તથા ચારોળી છાલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા ચારોળીને છાલી ધાઈ નુછીને કારડી કરી ચુલે ઠીકરા ઉપર બેઉ જીડું જીડું સેજ ભુજ સફેદજ રાખવું, રંગ પકડવા દેવો નહી, પછી ઐ બેઉને સાથે ઐક ચમચી પાણી નાખીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્તું ખસખસને ચુંદીને ઠીકરાપર સેજ ભુજને પછી સુકાં મરચાં તથા અડધી ચમચી પાણી નાખીને બારીક પીસ્તું. કોથમીરના કુમળાં ડાખળા સાથે પાદડા લઈ ઐ તથા લીલાં મરચાને ધાઈ આડુ લસણને છાલીને ઐ ચારે ચીજને બેગી બારીક પીસ્વી કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદત કલઈ ભરેલી મોટી કઠાઈમાં અડધા શેર જેટલું ધી કકડાવીને તેમા શીકા લાલ કરવા અને ઉતારીને સાથે ધી નીકળે નહી તેમ આંધરાની ચમચથી કાઢી લઈને બારીક પીસ્વો. તે પછી કઠાઈમાંનાં ધીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડેને તેમાં કોથમીર સાથે પીસેલા મસાલો નાખી તેને જરા તળીને હળદ મેળવવી અને દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે કાઢી નાખીને તે મેળવી ચમચથી ફેરવ્યા કરી જરા

વારે પીસેલાં સુકા મરચાં સાથની ખસખસ નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું અને બધું તળવાનો જરા સોહડમ નીકળેને કાપેલા ગોસ્તના કાચા કટલેસને થાઇને માહે તે નાખી ચમચે મેળી બે શેર થડું પાણી રેડી નીમક નાખીને ઢાંકણ ઢાકતુ અને પાણી સુકાવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોયતો ઢાંકણ પર પાણી આપી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરી કટલેસ તદનજ નરમ થઈ પાણી બળીને સુકું થાયને ઉતારી અંદરના મસાલાની સાથેજ બધું કાઢીને પાતા ઉપર ખારીક પીસ્તુ ત્યારબાદ કઢાઇને પાછી ઉબળી સાફ કરી નુછી કોરડી કરીને તેમાં બાકી રહેલુ ધી કકડાવી તેમા પીસેલો કાદો, બદામ, ચારોળી તથા પીસેલું ગોસ્ત ભેળીને જરાવાર ચમચે ફેરવ્યા પછી દોઢ પાથર જેટલું પાણી ભેળીને ઢીણુ કરવુ અને અડધુ ઉપર પાણી બળે ત્યારે ગરમ મસાલો મેળવવો અને બધું પાણી સુકાઈ ધીપર આવીને મળહના પોચા ખીમા જેવું થાયને ઉતારવુ, સુકુ જેવું કરવુ નહી. એ વાની સારી થાયછે. હેદરાબાદમા એ પકવાનને તેમજ ગોસ્તના કાપેલા કાચા કટલેસને પણ પસંદ કેહછે અને સુંબઈમા પણ ખાટકી લોક આપના ગોસ્તમાથી કટલેસ કાપેછે અને તેને તેઓ પણ પસંદ કેહછે

પરમખ (આગાની દાહડી)

સોળું મીઠાઈનું ધી રતલ ૧ ને કલક ભરેલા મોટાં તપેલામા ધીને બળતે કકડાવવું અને મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એકરતલ આટાને આળી તેમાથી જરા જરા ધીમા નાખતા જઈ ચમચે ફેરવ્યા કરી બધા શીકા બદામી ગંગનો થાયને ઉતારી પુર્તજ ખીજ વાસણમાં ખાલી કરી દેવો. કારણુ ગરમ વાસણમા રેહતાં રતાસ પકડશે પછી એક સોળ કોપરઆસના ખુનચાને ધી ચોપડવુ અને તેના કરતાં મોટા ખીજ ખુનચા યા કથરૈટમાં થડું પાણી ભરી પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામા પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી તે ખુનચાને માહે સુકવો. એ પરમખ માટે શીરો ઘણી તજવીજ અને સંભાળથી બનાવવો જોઈયેછે માટે બનાવવા લખ્યુંછે તે કરતા સેજખી પતળો યા કરક થાયછે તો પછી ખીગડી જઈ બની થકતું નથી. તેટલામાટે શીરો બનાવવાની રીતમા એ પરમખ બનાવવા માટે શીરો કરવા લખેલુછે તેજ પ્રમાણે ઘણી સોજ મારીસ્થસ ખાંડ શેર ૮ નો શીરો બનાવવા સુકી તે તૈયાર થાયને પુર્તજ ઉતારી પેલા

ધી લગાડેલા ખુનઆમા રેડી દેવા, સેજખી વાર લગાડવા નહી. જરાવારે શીરે જરા પોચો જેવો અંધાયને છરીએ કરી તેની એક તરફની કીનારીને અળગી ઉંચકીને ઉપર વાળવું, જમ કરતા વચ્ચમાનો પતળો રહેલો શીરે બાહર નીકળી પડશે, તે પણ એમ પોચો જેવો થાયને પાછો વાળી બધો શીરે ધણુ પોચા બાધેલા આઠાના જેવો થાયને ગરમ ગરમને જ ઉંચકીને બે માણસે સામ સામા એક ગળને અંતરે ઉભા રહી પોતાના અંને હાથે શીરે પકડીને ખેંચવો અને તે લાભો થાય કે તુર્ત પાછો બેવડો કરવો એ મુજબ શીરે અળકતો કસબ જેવો થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું અને તેની ઉપર હાથ ફેરવ્યા કરવો. તે પછી વધુ ખેંચવું નહી. કારણ પછી શીરે થડો થયાથી પણ ખીગડી જાય છે ત્યારબાદ એ ખેંચેલા અળકતા ગરમ શીરાના બેઉ છેડા બેડી તેના બે આઠા વીટાળીને ગોળ વળાં જેવું ચકરકું કરવું. ઉપર મુજબ બે માણસે શીરે તાણીને તૈયાર કરે તેટલાં ત્રીજા માણસે પેલો તળેલો આટો બધાઇ ગયેલો હશે તેને જરા તાપ દેખાડીને પાછો પતળો કરવો અને ધણીજ બારીક આઠા જેવી છુદેલી એળચીતોળો શા તથા ગોલાખતુ એંસેંન્સ એક ચમચીને તેમાં મળવી દાઢ ગજ વ્યાસના ત્રાંખાના કલક બરેલા થાળાની વચ્ચમા રેડી થાળાની થોડી કીનારી ખાલી રાખીને બાકીના ભાગમા હાથ વડે સરખો પાથરવો અને કેરોસીન તેલના બે ખાલી ખોખાને અથડાવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર ચા એટલુંજ ખીજી કાઢ ઉંચું હોય તેની ઉપર પેલો થાળો મુકીને તૈયાર રાખવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ શીરે તાણીને તેનું વળું થાય કે તુર્ત તેને થાળાની વચ્ચમા મુકી ત્રણ ચાર મજબુત માણસોએ કરતાં બેસ્વું અને બધા જણે પોતાના બેઉ હાથ શીરાના વળામાં નાખી પકડીને પોતાની તરફ હલકે હાથે ખેંચતાં જવું અને થાળામાં પાથરેલા આઠામાં લપેટતાં જમ ખેંચતી વેળા વળું ફેરવ્યા કરવું અને વળું હોય તે કરતાં ખેંચાઇને બેવડું મોટું થાયને પાછું તેને બેવડું ગોળ વાળી એજ રીતે આઠામા લપેટતા જવું અને ખેંચતા જવું અને મોટું થયાથી વાળીને બેવડું કરતા રેડવું. પણ તેમ કરતા વળું ખેંચાઇને ટુટી નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી. પણ એ ખેંચવાનું કામ શીરે ગરમ હોય તેટલાંજ ઝડપથી કરવું બેઠયે કાગળ થડો થયાથી બરાબર ખેંચાશે નહી. એ રીતે ધણી વખત ખેંચાય પછી માહેથી જરા કાઢીને ખખેરી બેડું અને તેના સફેદ બારીક રેશમ જેવા અળકતા તાર થમા હોયતો પરમખ

તૈયાર થયલી જાણવી. પણ તેમ નહીં નીકળે અને જદા તાર નીકળતો તેમ થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું. પછી તેમ થાય ને વળામા એક તરફથી હાથ નાખી પકડી ઉંચકીને મોટા સોળાં વાસણમા ખંખેરવું જેમ થતાં તેના બધા રૈશમ જેવા તાર છુટા થઈને મોટો ઢગળો થશે, તેને હવા લાગવા દેવી નહીં, પણ વ્રત્તેજ ચપટ ઢાંકણના વાસણમા ગ્રીણું સફેદ કાગળ પાથરી તેમાં ભરી ઉપર પણ કાગળ ચુકવું જે ખીસારની જીદી જીદી બરણીએમા ભરી રાખી ચપટ જીવ મારી રાખી હોયતો હવા નહીં લાગ્યાથી પાંચ સાત દાહડા સુધી તાજી જેવીજ રહેશે. ઉપર લખેલા સામાનની પરમખ આઠ દસ શેર થશે. પણ એ મીઠાઈ બે ચાર વખત બનાવ્યાથી થઈ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને ખીગડે પછી હાથે ચઢશે

પાઈ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરધીનું.

ચીકનપાઈ બનાવવા આએ ચોપડીમા છાપેલુછે તેજ પ્રમાણે ખીજે બધા સામાન લઈને તેજ રીતે બનાવવું, પણ ચીકનને બદલે ચાર કબુતરના ચીકનનીજ માફક કટકા કાપવા અથવા દોઢ રતલ કુટના કુમળાં નરનાં ગોસ્તના જરા મોટા જેવા કટકા કાપી થંડા પાણીથી એક વખત ધોઈને તે લેવું અથવા મજાહની ભરેલી પણ તદ્દન કુમળી એક મરધીને મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમા લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપીને ધોવી અને એ ત્રણમાનું જે એક હોય તેને એ પાઈમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવીને તેનું પાઈ બનાવવું. કબુતર જેવામા નાના હોયછે પણ ચરવામા ઘણા સખ્ત હોયછે માટે ચીકનમા નામે તેટલાં પાણીથી એ ચરશે નહીં તેથી એમા વધારે પાણી રેડવું, તેમજ નીમક એાધુ નાખી તેટલોજ વાટેલો પાપડખાર અથવા કારબોનેટ ઑવ સોડા નાખવો અને નાળીયેરની સોજ કાટળી પણ નાખવી, તેથી જલદી ચરશે.

પાઈ કુંબેજ.

ડાડો તથા જદા પાદડાં કાઢી નાખેલી કુમળી કુંબેજ રતલ ૨૫ ને નરમ બાફી ચાળણી યા ભોયાંમા નાખી તેની અંદર ચતું ઢાકણ ચુકી દાખીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક મેળવવું. એક સાદા ઉંડાં મોદડની અંદર માખણ યા ધીનું

૦૧ ઇંચ જડુ ૫૩ ચોપડી તેની ઉપર બધે એક સરખું પાઉનું કોમ ભભરાવવું. પછી થોડાં કોદડ ગોસ્ત યા શ્રેયી વગરનાં ખારાં ગોસ્તને ખારીક છુકા જેવું કાપી તેમા ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખવું અને થોડાં કોથમીરના પાદડા, લીલા મરચા, સેલરી; પાસ્લાં તથા કુદનાનાં પાદડાને ઘાંધ ખારીક કાપી કાપેલાં ગોસ્તમા ટેસ્ટ મુજબ ભેળી વેલાલી સૌસ અને તે નહીં હોયતો પછી લાંબુનો રસ તથા સોજે સરકો નાખી પુરતું ખાટું તીજું કરવું અને જાલડમા હેઠે બાફેલી કેમેજનું એક ઇંચ જડુ ૫૩ અળથું ભરી તેની ઉપર એટલું જ જડુ ગોસ્તનું ૫૩ અળથું મુકી એ રીતે આખું જાલડ ભરવું પછી છેલ્લું ઉપરનું ૫૩ કેમેજનું કરવું ત્યાર બાદ સોજું કુધ પોણું શેર લઈ તેને કકરો પાડી ઉતારી તેમાં માખણ યા ધી તોળા ૫ ભેળી જાલડમાં ભરેલું મુંધાય નહીં તેમ તેમાં ફરતું રેડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવા મુકી ઉપરનું ૫૩ બરાબર લાલ યાયને દીશમાં આખું જ પાંધ ઉલટાવીને કાઢવું ગમેતો ઉંડી વાટી યા લંગડીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાંધ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મુલા ઉપર યા તંદુરમાં ભુંજવું એ દીશ ઘણા મજહના ટેસ્ટનું થાયછે.

પાંધ કોળમીનું.

થોડી કોળમીને સમારી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજી ઘાંધ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક, છુ દેલી જવંત્રી તથા જયફળ ભેળી સરકો મરચાંને લખેલાંછે તેપણુ ટેસ્ટ પુરતો નાખી દીશમાં ભરી ઉપર થોડું માખણ મુકવું અને ૫૬ પેસ્ટ પાંધને બનાવી દીશની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાંધ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવું.

પાંધ ગોસ્તનું બાફેલું.

ધણું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧૧, ખટોટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, બાફેલાં ઇંડાં ૩, નીમક તોળો ૧, બઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વેલાલી સૌસ નાના ચમચા ૨, દલેલા મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી એક બખત ઘાવું. કાંદાને છોલી ખારીક છુકા જેવા કાપવા. ખટોટાને છોલી જાદી કાતરી

અથવા કકડા કાપવા ઇડાંને છોલી ઉભા બંને કકડા કાપવા. પછી બધા સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તે કરતા જરા માટું પાછદીશ લેવું અને પફ્ પેસ્ટ પાઈનામાં ચરખીનો બનાવવા લખેલા છે તે બનાવી અડધી ઇંચ જેટલો જાદો વણી દીશમાં પાથરી બોરડુ પરની કીનારી સરખી કાપી કાઢી તેની અંદર ગોસ્તવાળી મેળવણી ભરીને છેલ્લે ઉપર ઇડાંના કકડા ગોઠવીને મુકી એક પાથેર પાણી રેડવું અને ઉપર મુજબનોજ પણુ તેના કરતા જરા જાદો પફ્ પેસ્ટ વણી હેઠેના પફ્ પેસ્ટની કીનારીને પાણી લગાડી તેની ઉપર વળગાવીને કીનારી સરખી કાપવી. પછી એક ઘાતાં સફેદ ઘટ કપડાના ટુકડાને ગરમ પાણીમાં ભીનવીને દીશની ઉપરથી કીનારી પર બાધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હઢીથી ત્રણ કલાક બાફવું. ખીજી રીતે એ પાઈ બનાવવું હોયતો પટેટાનું જરા ગ્રેવી સાથનું એક રતલ ગોસ્ત પકાવવું અથવા ચીકન પાઈમાં લખ્યા મુજબનું પકાવવું અને બે માનું જે એક હોય તેને ખટાસ નાખીને પુરવું ખાટું કરવું અથવા ખીજો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તનો ખીજો પકાવી તેમાં પુરતો ખટાસ નાખવો અને એક પતળા કોડીના યા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખા એને મલના બોલમાં પફ્ પેસ્ટ પાઈનામાં લખ્યા મુજબનો માખણનો પફ્ પેસ્ટ બનાવી અડધી ઇંચ જાદો વણીને તે માટે મુકી કીનારી સરખી કાપવી અને બાફેલા ત્રણ ઇડાના ઉભા બંને કકડા કાપી બોલમાં ગોસ્ત અથવા ખીજા સાથે ભરી એવોજ ખીજો માખણનો પફ્ પેસ્ટ એક ઇંચ જાદો વણીને બોલમાંના પેસ્ટ સાથે પાણીથી વળગાવી કીનારી સરખી કાપવી પછી એક ઉડા તપેલામાં પાણી કકડાવવું અને તે ઉકળતું પાણી પાઈના કસ્ટને લાગે નહી માટે તપેલામાં નાની આન્ની અથવા એવું જ ખીજું કાઢ મુકીને તેની ઉપર બોલ મુકી તપેલું ઠાકવું અને કસ્ટ બરાબર બફાઈને પડ છુટા પડે ને ઉતારીને પાઈને બોલમાંથી ઉલટાવીને આખું જ કાઢવું. એ પાઈ કપડામાં બાધીને બાફવું હોયતો અડધી ઇંચ જાદો ચરખીનો માટે. પફ્ પેસ્ટ બનાવી તેને સરખો ગોળ કાપી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જાદો કપડાને પાણીથી ભીનવી તેપર આટે. છાટી તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકી ઉપર બોલમાં ભરવા માટે ગોસ્ત યા ખીજો પકાવવા લખેલું છે તેમજ તૈયાર કરી અંદર મુકીને પેસ્ટની બધી ફરતી કીનારી ઉપર લાતી પાણી લગાડી દાખીને

અધી વળગાવીને ગોળ ગોળા જેવું પાઈ કરીને પછી કપડાંમાં સેજ દીણ પોતળું આધીને તેમા લખ્યા મુજબ ઐકથી દોઢ કલાક બાફવું. ઐ અર્ધા પાઈ ગરમ ખાધામા સારા લાગશે.

પાઈ ટામોટાંનું.

મોટા પાકા ટામોટા થેર ૨, પતળી કીમ અથવા દુધ પાથેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, તાજુ ઇંડુ ૧, દસેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, પફપેસ્ટ પાઈનો ખપ મુજબ.

- ટામોટાની ઉપર કકડડુ પાણી રેડીને ઘૂર્ત માહેથી કાઢી નાખી છાલ છોલીને ત્રીણા કાપવા અને ઇડાને સારી કાની દોહવી દુધ યા કીમમાં મેળવી તેમા અધી સામાન ભેળી ઐ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશમાં ભરી પફપેસ્ટ પાઈનો લખેલોછે તે બનાવી દીશની ઉપર ઠાંકી કીનારી સરખી કાપી ગરમ લઠી યા તદુરમાં ભુજવું.

પાઈનો પફપેસ્ટ એટલે પાઈનો-કસ્ટ.

ચીકન પાઈ, પાઈ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરધીવું, પાઈ ફેબેજનું, પાઈ કોળમીનું, પાઈ માછલીનું અને ઐ ઉપરાત ખીજ કોઈપણ ચીજનું પાઈ બનાવ્યું હોય તેના દીશની ઉપર મુકવા માટે આઐ વીવીધ વાંનીમા પફપેસ્ટ પાઈનો છાપેલોછે તેવો બનાવીને તેમા લખેલી રીતે દીશની ઉપર મુક્યા પછી ભુજેલા પાઈને કાપતી વેળા કસ્ટ ચુંથાઈ ભયછે, તોપણ તેમા લખેલો ધીનો કસ્ટ તો તેમા લખ્યા પ્રમાણે આપોજ મુકવો ભેંધયે, કારણ તે કાચો કસ્ટ ધીને લીધે નરમ થયાથી તેને દીશની ઉપર મુકીને કાપતા ચુંથાઈ ભયછે, પણ માખણ અથવા ચરખીનો કસ્ટ હોય તેને તો દીશની ઉપર મુકીને ભુંજવવાની અગાઉ દીશ ગાનુ મોટું જેવું હોય તેની ઉપર ઐક છેડાથી ખીજ છેડા સુધી ચાલવી છરી વડે સરખે અંતરે પેસ્ટ ચુંથાય નહી તેમ લાખા આડા ભેથી ત્રણ કાપ હેઠેનાં કાચાં પાંચ છ પડ આખાંજ રેહ તેમ સફાઈથી સરખા મુકીને પછી સમ ચોરસ, લ અચોરસ, ડાયમંડ આકારના અથવા લાંબાં ખીડાંના આકારન કટકા થાય તેમ ઐજ રીતે હેઠેના પાંચ છ પડ આખાં રેહ તેવી રીતે કાપ મુકીને પછી ઉપર માખણ ચોપડમા બાદ પાઈને ભુંજ્યાથી ઉપાડતી

વેળા આપ્પો કસ્ટ નહી પછુ હેઠેનાં પેલાં કાપ્યા વગરનાં થોડાં ૫૩ જે નરમ રેહ્યે તેટલાંજ કાપવાં ૫૩થે અને તેથી કસ્ટના બધા કટકા ચુંથાયા વગરના મળહના સરખા સફાઈદાર નીકળી શકશે.

પાઈ પટેટાનું.

સોળાં કુમળાં નરનાં નકી ગોસ્ત રતલ ૧ ને સાફ કરી થંડાં પાણીથી બે વખત સોજી પાઈને તેની ઝીણી બોટી કાપવી અથવા મોટાં ફરબે બે ચીકનને સમારી ચાર કકડા કાપી પાઈને ખાઈ પકાવવું અથવા ગોસ્ત અથવા મરધી મસાલાનું પેહેલું તથા ૩ જીંજીર લખેલુ છે તે મુજબ બેમાંનું એક પકાવવું, પણ એ બધાંમાં પટેટા નાખવા નહી અથવા ખીમો ગોસ્ત અથવા મરધીનામાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ નકી ગોસ્તનો મળહનો ખીમો પકાવવો અને એ ત્રણમાંની જે એક ચીજ પાઈમાટે તૈયાર કીધી હોય તેમાં વેલાવી સોસ તથા લીંબુનો રસ નાખી બરાબર ખાટું તીજુ કરી પાઈદીશમાં ભરી ગમેતો બાફેલા ત્રણ ઇંડાના ઉભા બપે કકડા કાપી માહે સાથે તેપણુ ચુકવા અને પટેટામૈંડમા લખ્યા મુજબ બે શેર પટેટાને બાફીને ખુબ મેરડ કીધા પછી થંડા થાય ને તેમાં કઠણ માખણુ તોળા ૨ બેળી સફાઈદાર ગોળો કરી જરા આટો છાંટીને પાટીયાં ઉપર સરખો રેહ્યો થાપી દીશની ઉપર ચુકી કીનારી સરખી કાપીને ઉપર ખીજી જરા માખણુ લગાડી ભઠ્ઠીમા, તંદુરમા યા ચુલા ઉપર જુજીવું. કોઈ ગોસ્ત યા મરધી હોયતો તેના ઝીણા કકડા કાપવા અને તેમાં ખારાં ગોસ્તની ઝેલી એક નાનું કપ તથા ઘણુંજ બારીક ખીમો જેવો કાપેલો કાંદો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને નાખી ટેસ્ટ મુજબ ઉપર પ્રમાણે ખટાસ બેળી ગમેતો માહે બાફેલા ઇંડાના કકડા પણ ચુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પાઈ તૈયાર કરવું.

પાઈ માછલીનું.

તાજાં છમણા; કુમળી રામસ અથવા મોટી બોઈ એ ત્રણમાંનું જે હોય તેની કટકી રતલ ૧૫, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, કોથમીર ચુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૦, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, જીરું તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજે સરકો પાઈટ ૦૧ ભરેલો પાથેર ૦૫, પફપેસ્ટ પાઈનો તથા માછલીને લગાડવાનું નીમક અથવા મુજબ.

માછલીને બરાબર નીમક લગાડી પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાને આટો લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી એ તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોખ્ખાને ડાહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. જીરાને બફું પીસું. કાંદાને છોલી ધણે બારીક બુકા જેવો કાપવો. પછી માછલી તથા ખીજે બધા સામાન સમાય તેટલું પાઇઘીથ થેલું અને પફ્ફેસ્ટ પાઇનામા લખ્યા પ્રમાણે પણ પોણા રતલ આટાનો માખણનો પફ્ફેસ્ટ બનાવી ચીકન પાઇમાં લપેલી રીતે ઘીથ નેટસા કાપીને તેની ઉપર પેસ્ટની ચીપ મુકવી. સારખાદ બધા સામાન ભેળી તેમાં એક પાથેર પાણી મેળવીને પછી માછલીની કટકીઓને ઘીથમાં ગોઠવી તેની ઉપર એ મસાલાવાળી મેળવણી રેડવી અને કીનારીપર પાણી લગાડી તેની ઉપર પફ્ફેસ્ટનો રેટસા મુકી કીનારી સરખી કાપી ઉપર ખીજી માખણ ચા ધી ચોપડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી ચા તંદુરમાં બુંજવું.

પાઉડર સુકા બુમલાનાં ડોકાંને તથા બુમલાનો.

સુકા બુમલાના ડોકાંને એક દાહડો પુરતાં તડકાંમાં મુક્યા પછી એક પોહોળી તપેલીમાં ઈંગારે મેલી અવાર નવાર તપેલીને ઉંચકીને હલાવી તજે ઉપર કરવું અને બરાબર સેકાય ને તદન સોજા કોરડા પાતા ઉપર પાણી વગર અમથાંજ બારીક પાઉડર જેવાં પીસી આળણી ચા ભોયામાંથી ચાળી કાઢી બાટલીઓ ભરી પેક કરવું અને બ્યારે કરી ગોવામા ઇડાંની કરી લપેલીછે તે બનાવવી હોય ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવી દુધ રેડતી વેળા સાથે એ પાઉડર ટેસ્ટ મુજબ મેળવવો, તેથી કરીને ટેસ્ટ માછલીના જેવો લાગથે વીસરો ટેસ્ટ પસંદ હોયતો કોઈપણ જાતના કથોર, ઇડાનો મસાલાનો પોળો તથા ઇડાંની અકુચીમાં ટેસ્ટ મુજબ એ પાઉડર નાખવો. ઘૂર્ત વાપરવા માટે જોઈથેતો સુકા બુમલાને જરા ભેલટમાં મુકીને કાઢી લઈ ચીરીને કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી દીમડાં ઉપર મુકી બતા વડે ચોકીને પોહોળા કરી તેના કટકા કરીને ધીમાં કકરા તળી છુંદીને તે પાઉડર થવો.

પાટીયો ઇડાંનો.

પાંચ છ તાજાં ઇડાંને કડણુ બાફી છોલીને ઉભા બપે કટકા કાપવા. પછી પાટીયો તાજા માછલીનો સાધારણ તથા પાટીયો કોળમીનો

સાધારણ છે તે અથવા ખીજા કોઇખી સારા જેવા પાટીયામાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો, પણ ફક્ત માછલી, કોળમી એવું લેવું નહીં અને આવલ, ખીચડી યા રોટલી સાથે ખાવા માટે જેવા પાટીયો બનાવવો હોય તે પ્રમાણે પાણી રેડીને સાથેજ આમલીનું ડોહરું નાખીને એ સામાનનો પાટીયો કરવા મુકવો અને તે તૈયાર થવા આવેને ઇડાંની સફેદીથી દાળ છુટી પડે નહીં તેમ સંભાળથી પાટીયાનાં રસમાં બાફેલાં ઇડાં ભેળી બરાબર પાટીયો થાય ને ઉતારવો. કાચા ઇડાંને પાટીયો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ પાટીયાનો સામાન તૈયાર કરીને તેને થુલે મુકી માહે કકરો પડેને એક તાજા ઇડાનું કોટણું ઉપરથી ભાજીને તેમાંથીજ તે પાટીયાની અંદર નાખી એ રીતે પાચ છ ઇડા તેમાં છુટાં છુટાં મેલવા અને તે બરાબર બંધાઇને પાટીયો તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો ઇસ્ક્રુમાં.

ઇસ્ક્રુ તળેલામાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લઇને તેમજ તળવો. પછી કોઇપણ સારી જાતની તાજી માછલીની સાફ કરીને ઘાયલી કટકીઓ, કોટળા કાઢીને ઘાયલી કોળમી અથવા બાફેલી સાધના યા બાફેલાં કરચલાના કટકા અથવા બાફેલા કાલુ એ બધામાથી જે એક ચીજ હોય તે એક રતલ લેવી અને ઇસ્ક્રુના તળેલા સામાન સાથે ભેળીને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ પાણી રેડવું, પણ મોટી કોળમી એમ ચરશે નહીં માટે તેને પણ બાફીને લેવી અને ધીમે બળતે મુકી પાટીયો ચરી તતરીને ધીપર આવેને એ ઇસ્ક્રુમાં લખ્યા મુજબનો ખટાસ ભેળી જરાવારે પાટીયો ઉતારવો.

પાટીયો કરચલાંનો.

કાદવમા રેહતા નહીં પણ દરીયામાંનાં ખડકનાં સોળાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કોટળામાથી માસ કાઢીને તેના કટકા કરવા અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણમા લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેને બદલે કરચલાના કટકાનો તેમા લખેલી રીતે ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવાનો પાટીયો બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલા હોવાથી ચરતાં વખત લાગશે નહીં માટે તેમાં લખ્યા કરતાં પાણી જરા ઓછું લેવું.

પાટીયો કાલુનો.

તળેલાં કાલુંમાં લખ્યા મુજબનાં સારી જાતનાં સોજાં બે દળનું કાલુને તેમાજ લખ્યા પ્રમાણે કાટળામાથી કાઢી કાકરી કાઢીને બાફવાં અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો. પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેજ રીતે જ કાલુનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો કુટો; અંબાર અથવા લેવટીનો તતરેલો.

તાજે કુટો તથા કાદા દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦૧, લસણની કળી ૫, કોથમીર કુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચા ૪, ધાણા જીરુંનાં મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; આખું જીરું તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ૫૫ મુજબ.

કુટાને ચુંટી સોજા કરી થોડા નીમક સાથે બળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ધોવો. વીસરો લાગેતો ચોખ્ખો આટો લગાડીને ધોવો. કોથમીરના કુમળા ડાંખળા સાથનાં પાદડાં લેવાં, લસણને છાલડું અને જીરું બેઉ તથા મરચાને ધોઈને જીરું સાથે પીસવું. પછી કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમા લાલ તળી તેમા પીસેલો મસાલો નાખી જરા તળીને કુટો તથા ઉપસેલી ભરેલી જીરું ચમચી નીમક બળીને લોઢીપર નાખી ચુલે ધીમું બળવું રાખી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવાર નવાર ઉંઘાડી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરી તતરીને પાટીયો ધીપર આવેને ઉતારવો. આટો પાટીયો જોઈએતો ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને પણ મસાલાની સાથે પીસવી. કેરીના દાહડા હોયતો કાચી કેરીને છાલી ઝીણા કટકા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચાને આમલીને બદલે લેવી. મીઠું તેલ પસંદ હોયતો અડધું તેલ અને અડધું ધી લેવું. ઘણી ઝીણી લેવટી અથવા અંબારનો પાટીયો પણ જિમજિમ બનાવવો. પણ અંબારમા સેજ પાણી નાખવું. સુકા કુટાનો પાટીયો કરવો હોયતો તેને થોડીવાર ગરમ પાણીમાં બીનવી રાખ્યા બાદ ધોઈને તાજા કુટાની જ કાની જોને પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો કોળમીનો.

મોટી કોળમી કુડી ૨, કાંદા શેર ૨, ચીચોરા કાઢેલી આમલી; ધી તથા સોજાં મીઠું તેલ દરેક શેર ૦૧, કોથમીર કુડી ૭, મોટાં લીલાં

મર્યાં તોળા ૨ થી ૩, લસણુનો મોટો કડો ૧, ધાંણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દસેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

કોળમીને સમારી માહે જદા. દોરા જેવી કાળી નેસ હોયછે તે હમથ કાઢ્યા પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીમાં એક પાથેર પાણી રેડી કોડીનાં વાસણુમાં પોણા કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુટો ફેંકી દેવો. કોથમીરના કુમળા ડાડા સાથનાં પાદાં લઈ મર્યાં સાથે ધોષ લસણુને ઢોલીને એ તણુડેને બારીક પીસી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મળવી નીચવીને બધા રસ કાઢી તેમા કોળમીને વીસેક મીનીટ આપી રાખવી. ત્યારબાદ કાંદાને ઢોલી બારીક સેવ જેવા કાપી થી તથા તેલ સાથે કકડાવી તેમા લાલ તળી રસ નીચવી લીધેલો તથા બાકી રહેલો બીજો મસાલો માહે નાખી ચમચે મળવીને બુંજી આપેલી કોળમી તેમાના રસ સાથેજ નાખી સપાટ ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા દોઢ પાથેર પાણી રેડી ઠંકીને પુરતે ઇંગારે રાખવું અને કોળમી ચરે અને માહેનું પાણી બળેને આમલીનું ડોહરું બેળી તે બળીને પાટીયો ધીપર આવેને ઉતારવું તપેલી તદન કલધવાળી થેલી.

પાટીયો કોળમીનો ૨ જો.

સમારેલી કોળમી રતલ ૧, કાદા શેર ૧, ઘી શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, નાળીયેર ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મર્યાં ૪, લસણુની કલી ૧૨, ધાંણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલી હળદ; મરી તથા જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી બે પાથેર કુધ કાઢવું. કોળમીની અંદર કાળા જદા દોરા જેવું હોયછે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઈને તેના ચણા જેટલા ત્રીણા કકડા કાપવા અને ધાંણા જીરાનો મસાલો, હળદ તથા મરીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક બેળી કાપેલી કોળમીને તેમાં બેળીને ઠંકી રાખવું. કોથમીરને કુમળા ડાખળા સાથે લઈ મર્યાં સાથે ધોષ લસણુને ઢોલી એ તણુડેને છુંદી કાદાને ઢોલી બુકા જેવા કાપી

ધીમાં લાલ તળી તેમાં એ છુંદણ મસાણા જુ'છ કાપેલી કાળમી તથા નાળીયેરનું કુષ ભળી ઠાકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પાટીયો તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

પાટીયો કાળમીનો સાધારણ.

કાટળાં કાઢીને સમારેલી કાળમી રતલ ગાા, કાંદા ચેર ગાા, ધી પાથેર ૧, ચીચેરા કાઢેલી આમળી-નવટાક, લસણ નાનો કડો ૧, કાયમીર કુડી ૩, ચોટા લીલા મરચાં ૪-૫, પાણી છરાંનો મસાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દણેલી હળદ; મરી તથા આખું છૂંદેરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

કાળમીમાં જદા કાળા દારા જેવું હોયછે તે કાઢી થોડું નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સાંજ ધોવી લસણને ઓલવુ. કાયમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લધ મરચાં સાથે ધોધ એ, છૂંદેર તથા લસણને પીસવું. કાઢીનાં વાસણમાં આમળીને અડધા પાથેર પાણી સાથે એક કલાક ભીનવી રાખી ચોળીને ડાહરે કાઢી લઈછોડા ફેંકી દેવો. પછી કાદાને ઓલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમા લાલ તળીને તેમાં પીસેણ, તથા અગથો બધા મસાણા નાખી ચમચે મેળવીને જુ'છ માહે ધોવલી કાળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભળી કાળમી થાડી હોયતો એક પાથેર અને જરા નાની હોયતો પોણા પાથેર પાણી રેડવું, પણ જો અંખાર હોયતો તેમાં અડધા પાથેર પાણી રેડવું અને ઠાંકીને ધીમે આથે રાખી હેઠે મસાણા ઠરી જઇને લાગે નહી માટે અવાર નવાઃ ચમચ કરી પાણી બળી જાયને ડાહરે રેડી તે બળે અને પાટીયો તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવો. કેરીના દાઢડા હોયતો કાચી કેરીને ઓલી તેના ઝીણા કકડા કાપી તે હડી તોળા લેવી અને પાટીયામા સેજ પાણી હોય સારે એ કેરીને ધોધને માહે નાખવી, પણ એમાં આમળીનું ડાહરે નાખવું નહી પણ તેને ભાગનું પ્રથમથીજ પાણી અડધા પાથેર વધારે રેડવું. કેરી તથા આમળીને બદલે ગમેતો પાટીયો તૈયાર થવા આવેને જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા નાખવો અને તે બળી પાટીયો તતરી ધીપર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો રાટલી સાથે ખાવાનો થયે, પણ ખીચડી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં બધા સામાન

ચોથા ભાગ જેટલા વધારે લેવા અને પાણી પણ પોણું પાથર જેટલું વધારે રેડીને પકાવવા, તેમજ કેરી હોયતો તેના છોલેલાં ફાડ્યાં નાખવા. શાખ હોયતો અડધુ મીઠું તેલ અને અડધું ધી નાખવું. લીલા કાંદા આવતા હોયતો ઉપરનાં જદા નહીં પણ કુમળા પાદડાને ઘોઈ ઝીણા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા લેવા અને પાટીયાનો કાંદો તળીયા પછી મસાલા સાથે એ પણ જરા ભુંજવાં.

પાટીયો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

કુમળું સોજી નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, કાદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, ચીચેરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, આડુ, ધાણા જીરાનો મસાલો તથા દલેલા મરી દરેક તોળો ૦૧, લસણ; દસલી હળદ તથા આખુ જીરું દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડા; મોટાં લીલા મરચા ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કકડા કાપી થંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું ત્રણ પાથર જેટલું દુધ કાઢી કોડીના વાસણમાં નાખી તેમાં દોઢ કલાક આમલીને ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢવું. આડુ લસણને છોલીને છુદવું. જીરાને પીસ્તુ બધી કોથમીર મરચાને ઘોઈ અડધી કોથમીર કુમળા ડાખળા સાથે લખ તેને અડધા મરચા સાથે પીસ્તી અને અડધી કોથમીરનાં પાદડા તથા અડધા મરચાને ખારીક કાપવું પછી કાદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી જીરું, હળદ, મરી, ધાણાં જીરાનો મસાલો તથા પીસેલા કોથમીર મરચા નાખી જરા ભુંજીને માહે ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાકી ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આગે રાખી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાપેલી કોથમીર મરચા નાખવા અને તદન ચરેને દુધમાં કાઢેલું ડોહરું રેડી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારવું. મીઠો પાટીયો પસંદ હોયતો દુધવાળા ડોહરાંમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ યા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લેવું. ગમેતો સેકતાની પાંચ સી ગને છોલી દોઢ ઈંચ જેટલા કકડા કાપી આગથી પાંચ કટકાની વાખ યા દોરાથી કુડી આંધી થંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે નાખવી. ખીલેમડી હોયતો ગોસ્ત ચરચા પછી તે પણ દસ બારને ઘોઈને નાખવી

અથવા કાચી કોયળ કેરીના છોલેલાં છ ફાડ્યાં નાખવા અથવા સોજા પાચ કમરખના બે કકડા કાપીને તે લેવી, પણ એ કોઈખી ચીજ નાખી હોય ત્યારે આમલી લેવી નહી. એ પાટીયો આવલ યા ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો નાળીયેરનું એકજ પાથેર ધાડું, કુધ કાઢવું, તેમજ ગોસ્ત પકાવવામા પણ પાણી બે પાથેર જેટલુ ઝાણુ લેવું એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના સાફ કીધેલા કકડાને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

પાટીયો ધરભ સાથે ગોવારની સીંગનો.

કુમળી ગોવારની સીંગ શેર ૦૧, કાદા શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી, ધી તથા મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, સુકી ધરભનો મોટો પાટ અડધો, આખું જીર તોળો ૦૧, ધાણા જીરાંનો મસાલો, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટા લીલાં મરચા ૩.

ધરભને સાફ કરી સોજા ધોઈને બેબે ઇંચના કકડા કાપવા. આમલીને એક પાથેર થંડા પાણી સાથે કોડીના વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડે કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા. આખાં જીરાંને ખોખડું કરવું. કોથમીરને કુમળા ડાડા સાથે લઈ એ તથા મરચાને ધોઈને છુંદવુ. સીંગને સમારીને કાપરી નહી પણ ભાજીને કકડા કરી દાઢ શેર પાણીમા બાફીને પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધી તથા તેલ નાખી તેમા તળીને માહે બધા સામાન તથા નીમક બેળીને ઉતારી પાડીને પછી ધરભના કકડા તથા ગોવારની સીંગને અંદર સંડોવીને પછી ધરભના કકડાને કાઢી લેવા અને માહે ડોહડે રેડ્યા પછી પાછા એ કકડાને ઉપરથી મુકવા અને પાણી બેબે અને બધું ચરે ત્યાં સુધી ધીમે બળતે રાખી પાટીયો તતરેને ઉતારવો ધરભ મોલી પસંદ હોયતો એક કલાક થંડાં પાણીમા ભીનવી રાખ્યા પછી ધોવી

પાટીયો તાજા બુમલાનો.

મોટા તાજા બુમલા ૬ અને સેજ નાના હોયતો ૭, ધી તથા કાંદા દરેક નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, ધાણા જીરાંનો મસાલો

તથા આખું જીરૂ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મગ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લસણની કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૧૧, મોઠાં લીલાં મરચા ૧ થી ૧૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો અષ્ટ સુજળ.

આમલીને બાજી છુટી કરી કોડીના કપમા નાના ચાર ચમચા ભરી થંડાં પાણી સાથે વીસ મીનીટ ભીનરી રાખ્યા પછી ચોળી ચોળીને બધું ડોહરે કાઢી લઈ છુટા ફેંકી દેવો. જુમલાને સમારી ડોકા કાપીને કાઢી નાખી પેટું ચીરી સાફ કરી પુછડી તરફનો લગભગ પોણી ઇંચ જેટલો કટકો કાપી નાખીને પછી આટો લગાડી સોજા ઘાંધને અંકેક જુમલાના બળે કટકા કાપી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક સાથે બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા. તેટલા લસણને છોલવું અને કોથમીરના કુમળા ડાખળા સાથે પાદડા લઈ એને તથા મરચાને ઘોઈ પાણી કાઢી નાખીને લસણ તથા જીરા સાથે પાતા ઉપર પીસ્વું અને કાદાને છોલી મુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામા ધી નાખી તેમા શીકા લાલ તળીને તેમાં બવો પીસેલો તથા અમથો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને તે ભુંજવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને માહે આમલીનું ડોહરે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી મરચાનો શીખ હોયતો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી સો. મરચાની ભુકી પણ ભેળી મસાલો હેઠે લાગે નહી માટે ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને આમલીનું પાણી બળીને ધી બરાબર છુટું પડેને તપેલીને ઉતારવી અને જુમલાના કટકા લાગે નહી તેમ માહે ચમચે બરાબર ભેળી સંડોવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઢાકણ ઢાકવું અને પાટીયો પુર્ત ખાવો હોયતો ત્રણ મીનીટે એક કકરો પડેને ઉતારવું. પણ હેઠે જુમલા વળગે નહી માટે એટલા વખતમા બે વખત તપેલીને કાથામાથી પકડી ઉંચકીને માહેનું જરા હલાવીને જુમલાને તેની જગ્યા પરથી ખસેડવા અને ઉપર લખ્યા સુજળ થાયને ઉતાર્યા પછી પાટીયો કાઢવો. પણ ઘણા જુમલાનો કરવો હોયતો એક કકરો પડતા જરા વધારે વખત લાગશે અને તેમ ચુલે રેહતા જુમલા પોચા થઈ જશે માટે તેમ નહી થાય તેની સલાહ રાખી જુમલા ચરેને કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું. પણ તૈયાર થયા પછી પાટીયો પુર્ત ખાવો નહી હોયતો ઉપર સુજળ ચુલ મુક્યા પછી એકથી દોઢ મીનીટ રાખીને ઉતારી પાડી ઢાકણ કાઢી નાખીને

ઉપર કપડું ઢાંકવું, કારણ કે ઢાંકણપર બાક લાગી તેવું પાણી થઇને ત અંદર પડ્યાથી પાટીયાનો રસ પતળો થઈ જાય. માટે એમ ગણી થડું પડેને ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુસે મુકી કકરો પાડવો કેમકે પેહલે પકાવ્યા પછી પાછુ ગરમ કરતાં જુમલા પોચા થઇ જાયછે. એ પાટીયો રોટલી અથવા મોલા ધાંન દાળ સાથે ખાવાનો થાયછે પણ એ જરા ઢીળા રસ સાથનો થાયછે માટે જુમલાને એમજ રાધવાને બદલે કટકા ભાગે નહી તેમ સ ભાળથી ઘેતા ઘટ કપડાથી બરાબર ગુછી કોરડા કરીને પકાવ્યાથી એ પાટીયો ટુર્ત ખાવા માટે મજાહતા ઘટ રસનો થાયછે. પણ રાખીને પાછો ગરમ કરતાતો એમાખી જુમલાનુ જરા પાણી છુટેછે. ખીચડી સાથે ખાવાનો પાટીયો કરવો હોયતો જુમલા ઉપર લખ્યા જેટલાજ લેવા પણ ખીજે બધા સામાન ઉપર લખ્યા કરતા બેવડો લેવો અને સોજાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમા નાના પાચ ચમચા ભરી ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધુ કુધ કાઢી તેને જાંજગ કપડાંથી ગાળીને તેમા પદર વીસ મીનીટ આમલાને બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધુ ડોહરું કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. પછી ઉપર મુજબ કાઢો તળી તેમા બધા સામાન જુગ્યા પછી નાળીયેરના કુધમા કાઢેલુ ડોહરું રેડી ધીપર આંવેને ઉતારી ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ ટુર્ત ખાવા માટેનો અથવા પાછો ગરમ કરીને ખાવાનો પાટીયો બનાવવો

પાટીયો તાજ જુમલાનો સંડોવેલો.

ઉપર જુમલાના પાટીયામા લખ્યા મુજબના જુમલાને તેમજ સમારીને તેટલોજ વખત નીમક લગાડીને રાખવા. તેટલા એજ પાટીયામાં રોટલી સાથે ખાવાના પાટીયામા લખેલાછે તેટલો બધો સામાન લેવો પણ કાદા લેવા નહી, તેમજ આમલી પણ હદી તોળાજ લઇ તેને પાણી વગર એમજ બારીક પીસી અને લસણને છોલી કોથમીર, મરચાં તથા જીરાં સાથે પીસી તેમા હળદ, દસલાં મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો, પીસેલી આમલી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવુ. પછી જુમલાને નીમક લગાડવાને પદર મીનીટ થાયને આટો લગાડી સોજા ધોધ એ બધા મસાલામા હાથ વડે સારીકાની સ ડોવી લોદીપર એક પાથેર ધી અથવા અડધુ ધી અને અડધુ સોજું મીઠું તેલ નાખી ધીમી આંચે બરાબર કકડાવી તેમા સંડોવેલા જુમલાને મસાલા સાથેજ મુકી ચમચે

બરાબર ભેળીને પછી પાથરીને મુકવા. પછી બે ત્રણ મીનીટ થાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી જુમલાને ચમચે ફેરવવા અને પાટીયો તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવા.

પાટીયો તાજી માછલાનો.

છમણા; રામસ; ચોટી બોઇ અથવા માગતની કટકીઓ જે એક ચીજ હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાદા દરેક થેર ૦૧, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલી હળદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દસેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી અડધી, કોથમીર ઝૂંડી ૧, મોટાં લીલા મરચાં ૩-૪, લસણની કળી ૬, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, મોટું નાળિયેર અડધું, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

નાળિયેરને ખમણી પાતા ઉપર અડધા પાથેર જેટલા પાણી સાથે પીસીને દુધ કાઢી પાછું એટલુંજ પાણી નામી એમજ પીસીને દુધ કાઢી બધું મળીને દોઢ પાથેર દુધ કરવું અને કોડીના વાસણમાં નામી માહે આમલી નાખી અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોલીને ડાહરું કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલી ઘણું બારીક બુકો કાપવો પછી કોથમીરના કુમળા ડાખલા સાથના પાદડા તથા મરચાને ઘાંધને છુંદવુ અથવા જરા જડું પીરવુ. ઉપર લખેલી જે એક જાતની માછલી હોય તેને સમારી કટકીઓ કાપી રામસની ચોટી કટકીના બે કકડા કાપવા અને ઉપલા વજને લઈ બરાબર નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ત્યારબાદ કાદાને છોલી ઘણું બારીક બુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમા ધીમા શીંગે લાલ તળી માહે બાકીનો બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ચોખ્ખાનો આટો નાખી ભુંજીને આમલીવાણું દુધ રેડી નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચે બરાબર ભેળીને પછી અદર માછલીની કટકીઓ મેલી ઢાકીને ચુલે મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે જરાવારે ઉંઘાડી તપેલીને ઉંઘાડીને હલાવવી અને માછલી ચરી રસ ધાડો થાયને જરાવાર ઇગારે રાખીને ઉતારવું. શાખ હોયતો અડધું ઘી અને અડધું ઘણું સોજું મીઠું તેલ લેવું. નાની બોઇનો પાટીયો કરવો હોયતો તેને આખીજ રાખવી. મોટા એક છમણાને સમારી અદરથી સાફ કીધા પછી કાપેલા કટકાનું વજન એક રતલ થાયછે.

પાટીયો તાજ માછલીનો સાધારણ.

કોઇપણ જાતની તાજ માછલીને સમારીને કટકીએ કાપવી અને મોટી બોઈ હોયતો અકેકના બે કકડા કાપવા પણ નાની હોયતો આખીજ રાખવી અને તે રતલ ૧ લધ તેને નીમક લગાડી અડધા કલાક રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજ ધાવી અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણુ મા લખ્યા મુજબનો ખીજે બધા સામાન લેવો. પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેજ રીતે એ માછલીનો રસવાળો અથવા તતરેણ પાટીયો બનાવવો. પણ એ કોળમીના પાટીયામાં લીલા કાંદાનાં પાદડા કાપીને નાખવા લખેલુ છે તેમ એ માછલીના પાટીયામાં પાદડાં નાખવાં નહીં, તેમજ પાણી માછલી ચરે તેટલુ નામવું, એકદમ ઘણું નામવું નહીં અને કાદા પણ એક પાથેરજ લેવા

પાટીયો તુરીયાંની છાલનો.

મીઠા તુરીયાંની છાલની બધી કંગન બરાબર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછીની છાલ રેહ તેના અકેક ઈંચ કાપેલા કકડા રતલ ગા, કાંદા શેર ગા, ધી નવટાક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરું, દલેલી હળદ તથા ધાણા જુગેનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ગા, લસણુ નાનો કડો ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચા ૧-૨, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨.

આમલીને અડધા શેર પાણીમાં એક કલાક કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લધ છુછા ફેંકી દેવા. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લધ એ તથા મરચાંને ધોઈ લસણુને છાલી ત્રણડેમાં જીરું નાખીને પીસ્તું તુરીયાંની છાલના કકડાને ધોઈને થ ડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી કાદાને છાલી આરીક સેવ જેવા કાપી વીમાં કલધ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે પીસેણા મસાલો તથા બાકીનો ખીજે મસાલો ભેળી તેનો ભુંજવાનો જરા સોડડમ નીકળેને તુરીયાંની છાલ તથા નીમક નાખી બે પાથેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમી આથે મેલી અવાર નવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી સુકાય તેટલા છાલ નરમ થઈ નહીં હોયતો ખીજી ગરમ પાણી જરા રેડવું અને છાલ તદન નરમ થાયને આમલીતુ ડોહર રેડી એક જથ આપી ઘગારે રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવું.

પાટાયો ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી ૧૮૬ ગામ, કાંદા શેર ૦૧, ઘી શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાક, મોટા પાદડાંની મેથીની ભાજી કુડી ૧૨, સુવાની ભાજી તથા કોથમીર દરેક કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, લસણની કળી ૫, ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચોખાનો આટો તથા નીમક ૫૫ મુજબ

કોળમીને સમારી માહે જલદો કાળો દોરો હોયછે તે કાઢી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધાવી. બેઉ ભાજીને સમારી સોજી ધાધને ત્રીણી કાપવી લસણને છોલી કોથમીરના કુમળા ડાડા સાથે પાદડા લધ મરચા તથા એ ધાધને લસણ સાથે પીસ્તુ આમલીમાં અડધા પાથેર પાણી નામી કોડીના વાસણમાં પોણા કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લધ છુછો ફેંકી દેવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા લાલ તળી માહે બધા મસાલો મેળવીને જરા ભુંજી તેમા કોળમી, ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભેળી કોળમી નાની હોયતો એક અને મોટી હોયતો દોઢ પાથેર પાણી રેડી ઢાકીને ધીમે બળતે મેલી ભાજી તથા કોળમી ચરેને આમલીનું ડોહરું રેડી પાટીયો તતરેને ઉતારવો. ભીંડા સાથેનો કોળમીનો પાટીયો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ પણ ભાજી વગર પાટીયો બનાવવા મુકવો અને કોળમી જરા નરમ થાયને કુમળા વીસ ભીંડાને ધાધ જુદી કોરડા કરી તેના અંકેક ઇંચના કકડા કાપીને તે કોળમીમાં ભેળી ઉપર મુજબ એનો તતરેલો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો લેવટી અથવા અંબારનો.

ધણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, ધાણા જીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની કળી ૬, મોટા લીલાં મરચા ૫-૬, તાજાં ઇંડા ૪, જલદ સરકો પાઇંટ ૦૧, નીમક ૫૫ મુજબ.

લસણને છોલી જીરા સાથે છુંદવું. મરચાંને ધાધને બારીક કાપવાં. લેવટીને ચુંદી સોજી કરી થોડું નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ

ધણી સાફ ધોઈને તેમા હળદ તથા ધાણા છરાનો મસાણો ભેળવો. ઇડાંને ખુબ દોહવી રાખવા પછી કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલકલ ભરેલી તપેલીમા ધીમા બદામી રંગનો તળી માહે છૂં તથા લસણ ભેળીને તે જરા તળવું અને ઝેમાં લેવડી તથા ખીજો બધા સામાન ભેળી નીમક સપાટ ભરેલી બે ચમચી નાખી ધીમે બળતે રાખી માહે ચમચ ફેરવવી નહી અને પાટીયો સુકો થાયને ઉતારવો. સરકાને બદલે નવટાક આમલીને અડધો કલાક કોડીનાં વાસણમાં એક પાથેર પાણી સાથે ભેળીને ઢાકી રાખ્યા બાદ ડોહડે કાઢી મરજી પડેતો તેમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ ભેળીને તે નાખવું લેવડીને બદલે તાજી અંબારનો પણુ એજ રીતે પાટીયો બનાવવો પણુ અંબારને ધોવા પછી કપડામાં નાખી કોરડી કરીને પછી ઉપર લપ્પા કરતાં અડધો સરકો નાખીને પકાવવી એ બેઉ પાટીયો ધણી સારો લાગેછે.

પાટીયો લોઢીપરનો સુકા યુમલાનો.

મધ્યમ વચ્ચલા સુકા યુમલા ૧૦, કાંદા તથા પટેલો દરેક થેર ૦૧, ધી અથવા મીઠું તેલ નવટાક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, ધાંણા છરાંનો મસાણો તથા દલેલા મરી દરેક તોળા ૦૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧.

કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા પટેલાને છોલી ઝીણા કકડા કાપવા. યુમલાને સમારી અકેકના છ સાત કકડા કાપી સોજા ધોવા. પછી લોઢીને થુલે ધીમે બળતે મેલી બધા સામાન ભેળીને તેમા નાખી ઢાકણુ ઢાકવું અને થોડીવાર પછી ઉંઘાડી તવાયાથી ફેરવ ફેરવ કરીને પાછું ઢાકી એ રીતે થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને ફેરવવું અને બધું તળધને લાલ થઈ પાટીયો તતરીને સુકો ધીપર આવેને ઉતારવો. મીઠો પાટીયો ગમતો હોયતો એક સોપારી જેટલો ગોળ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ બધા સામાન ભેળુ નાખવું.

પાટીયો સધરાંનાંનો.

માટો તાજો છમણો ૧, માટી તાજી ભોઈ ૩-૪ અથવા કુમળી રાંમસની કટકી ૩, ધી પાથેર ૧૧, કાદા થેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાક, ધાંણા છરાંનો મસાણો; આખું છૂં તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર

કુડી ૨, મોઠાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૨, લસણની કળી ૭, ચણાનો આટો ૭૫સેસો બરેલો નાનો ચમચો ૧, ખીયા વગરનું વેંગણુ શેર ૦૧૧, મોઠી જાદી કુમળી સેકતાની સીંગ ૫, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

રાંમસની કટકીઓ લેવી, છમણાને સમારી જરા જાદી કટકીઓ કાપવી અને બોધ હોયતો તેને સમારી પેટું ચીરી માહેથી સોજ કરીને આખીજ રાખવી અને ત્રણમાત્રુ જે એક હોય તેને બરાબર નીમક લગાડી લગભગ અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજ ધાવી. આમલીને અડધા પાથેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધા કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહર કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. વેંગણાને છાલી ઉભાં ચીરીયા કરી તેના ત્રણ ત્રણ ઇંચના કકડા કાપવા અને સીંગને છાલી બે ઇંચના કકડા કાપી વાખથી યા દોરાથી ચાર ચારની કુડી બાધી બેઠને થંડા પાણીમાં બીનવી રાખવું. કાયમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાને ધાવું, કાદાને છાલીને કકડા કાપવા, લસણને છાલવું અને એ ચાર ચીજ તથા જીરાને પાતા ઉપર સેજ જાડુ જેવું પીસ્તું, ચીરીક કરવું નહી. પછી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો, ધાણા જીરાનો મસાલો, હળદ તથા ચરી નાખી ચમચે મેળવી શીકા લાલ તળીને ચણાનો આટો નાખી તેને જરા ભુંજ એકજુ પાથેર પાણી તથા ઉપસેલી બરેલી બે ચમચી નીમક નાખી વેંગણાનાં કકડા તથા સીંગની કુડી નાખી ઢાંકીને ધીમી આગે મુકવું અને બેઠ ચરે તેટલાં પાણી સુકાયતો ખીજું થોડું ગરમ પાણી ઉમેરી બેઠ ચરીને સેજ રસ હોયને ઉપરથી માછલી મુકી આમલીનું ડોહર ફરવું રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને તપેલીને ઉંચકીને હલાવી માછલી ચરી હોયતો ઉતારવું પણ નહી ચરી હોયતો ઢાકણુપર સેજ પાણી આપી ચરેને ઉતારવું. વચલા યા નાના પાકાં પાથેર ટામોટાને ધોઈને ગમેતો માછલીની ઉપર તે નાખવા, તેમજ કાચી કેરી મલતી હોયતો ત્રણ કાયળ કેરીને છાલી ઉભાં બે ફાડચાં કાપીને તે પણ ટામોટા સાથે નાખવી. પણ કેરી નાખવી હોયતે આમલી બે તોળાજ લેવી. એક મોટા છમણાને સમારી અંદરથી બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા કટકા એક રતલ થાયછે. ગમેતો આમલીના ડોહરાંમાં એક તોળો ગોળને પીગળાવીને પછી લેવું.

